

**KONSEP HALALAN TAYYIBAN DAN APLIKASINYA DALAM  
KALANGAN PENGUSAHA INDUSTRI KECIL  
DAN SEDERHANA DALAM INDUSTRI  
HALAL DI SELANGOR**

**KHAIRUL ANUWAR MUSTAFFA**

**AKADEMI PENGAJIAN ISLAM**

**UNIVERSITI MALAYA**

**KUALA LUMPUR**

**2017**

**KONSEP HALALAN TAYYIBAN DAN APLIKASINYA DALAM  
KALANGAN PENGUSAHA INDUSTRI KECIL DAN  
SEDERHANA DALAM INDUSTRI  
HALAL DI SELANGOR**

**KHAIRUL ANUWAR MUSTAFFA**

**TESIS DISERAHKAN SEBAGAI MEMENUHI KEPERLUAN BAGI  
IJAZAH DOKTOR FALSAFAH**

**AKADEMI PENGAJIAN ISLAM**


**UNIVERSITI MALAYA**

**KUALA LUMPUR**

**2017**

UNIVERSITI MALAYA

PERAKUAN KEASLIAN PENULISAN

Nama: KHAIKUN ANUMAR MUSTAFFA No. K.P/Pasport: 

No. Pendaftaran/Matrik: 1HA12055

Nama Ijazah: PhD

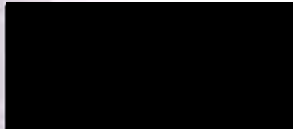
Tajuk Kertas Projek/Laporan Penyelidikan/Disertasi/Tesis ("Hasil Kerja ini"):

KONSEP HALALAN TAYYIBAN DAN APLIKASINYA  
DALAM KALANGAN PERUSAHA INDUSTRI KECIL  
DAN SEDERHANA DALAM INDUSTRI HALAL DI SELANGOR

Bidang Penyelidikan: EKONOMI ISLAM

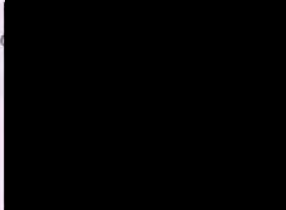
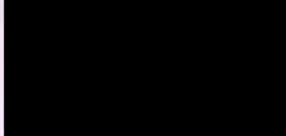
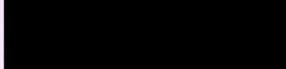
Saya dengan sesungguhnya dan sebenarnya mengaku bahawa:

- (1) Saya adalah satu-satunya pengarang/penulis Hasil Kerja ini;
- (2) Hasil Kerja ini adalah asli;
- (3) Apa-apa penggunaan mana-mana hasil kerja yang mengandungi hakcipta telah dilakukan secara urusan yang wajar dan bagi maksud yang dibenarkan dan apa-apa petikan, ekstrak, rujukan atau pengeluaran semula daripada atau kepada mana-mana hasil kerja yang mengandungi hakcipta telah dinyatakan dengan sejelasnya dan secukupnya dan satu pengiktirafan tajuk hasil kerja tersebut dan pengarang/penulisnya telah dilakukan di dalam Hasil Kerja ini;
- (4) Saya tidak mempunyai apa-apa pengetahuan sebenar atau patut semunasabahnya tahu bahawa penghasilan Hasil Kerja ini melanggar suatu hakcipta hasil kerja yang lain;
- (5) Saya dengan ini menyerahkan kesemua dan tiap-tiap hak yang terkandung di dalam hakcipta Hasil Kerja ini kepada Universiti Malaya ("UM") yang seterusnya mula dari sekarang adalah tuan punya kepada hakcipta di dalam Hasil Kerja ini dan apa-apa pengeluaran semula atau penggunaan dalam apa jua bentuk atau dengan apa juga cara sekalipun adalah dilarang tanpa terlebih dahulu mendapat kebenaran bertulis dari UM;
- (6) Saya sedar sepenuhnya sekiranya dalam masa penghasilan Hasil Kerja ini saya telah melanggar suatu hakcipta hasil kerja yang lain sama ada dengan niat atau sebaliknya, saya boleh dikenakan tindakan undang-undang atau apa-apa tindakan lain sebagaimana yang diputuskan oleh UM.



Tarikh 8/8/17

Diperbuat dan sesungguhnya diakui di hadapan,

Tandatangan:   
Nama:   
Jawatan: 

Tarikh 15/8/2017

## ABSTRAK

Kajian yang bertajuk **Konsep Halalan Tayyiban dan Aplikasinya dalam Kalangan Pengusaha Industri Kecil dan Sederhana dalam Industri Halal di Selangor** ini bertujuan menganalisis pengertian konsep halalan tayyiban menurut perspektif Syariah dan Ekonomi dan bagaimana ia telah membentuk aplikasinya di dalam industri halal di Malaysia. Dengan wujudnya MS1500:2009, Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia (MPPHM), Akta Perihal Dagangan 2011 (APD 2011) dan Sistem Jaminan Halal (SJH) dilihat sebagai aplikasi penting yang mengukuhkan tahap amalan halalan tayyiban dalam kalangan pengusaha dalam industri halal. Sehubungan dengan itu, kajian ini dapat melihat dengan lebih dekat bagaimana aplikasi yang diwujudkan memberi impak terhadap pengusaha bertaraf Industri Kecil dan Sederhana (IKS) khususnya di Selangor. Pendekatan kajian ini adalah berdasarkan kaedah kualitatif dengan memberi tumpuan terhadap takrifan istilah halalan tayyiban sendiri yang telah membentuk konsep dan aplikasinya yang dibangunkan melalui sistem pensijilan halal, sistem jaminan halal, pematuhan standard kebersihan dan kualiti makanan serta peraturan yang berkaitan kawalan produk halal. Ia melibatkan pengumpulan data melalui kajian pustaka, direktori e-halal Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (JAKIM), yang diikuti dengan temubual dan tinjauan di lapangan. Data-data tersebut akan dianalisa dengan menggunakan kaedah analisa induktif deduktif dan perbandingan. Kajian ini mendapati, aplikasi yang dilaksanakan bagi memenuhi kehendak konsep halalan tayyiban masih tidak menyeluruh, keperluan kepada elemen kawalan kebersihan, pengurusan halal dalaman dan pematuhan kawalan halal masih di tahap sederhana. Komitmen agensi kerajaan dalam membangunkan industri halal adalah tinggi, namun strategi pembangunan pengusaha perlu ditingkatkan. Pada masa yang sama, faktor-faktor yang mempengaruhi amalan keusahawanan dalam kalangan pengusaha harus ditingkatkan seperti pengukuhan kesedaran, kemahiran, sumber yang dimiliki, insentif yang disediakan dan pelan perancangan syarikat dalam industri halal.

## Abstract

This study was conducted to explore the concept of Halalan Tayyiban and its application among Small and Medium Entrepreneur in the Halal Industry in Selangor Darul Ehsan. Its objectives is to analyse the meaning and concept of halalan tayyiban from the Syariah and Economic perspective and how its application was develop in the halal industry in Malaysia. With the establishment of MS1500:2009, Manual of Halal Certification Procedures, Trade Act 2011 (APD 2011) and Halal Assurance System (HAS), it is seen as an important application that strenghtens the level of practices among the entrepreneurs in the halal industry. Consequently, it is only proper that this study will observe closely, how the application impacted the entrepreneurs in the Small and Medium size Enterprise (SME) particularly in Selangor Darul Ehsan. This study adopts a qualitative research approach, focusing on the definition of halalan tayyiban that which shape its concept and application and was develop through *halal* certification application, halal assurance system, safety standard and food quality control application and regulations regarding halal food. Additionally, data collection was conducted by way of library research, data from e-halal directory from Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (JAKIM) and followed by field interviews and observations. Data will be analyzed by the process of inductive, deductive and comparative analysis. This study found that the application of the halalan tayyiban concept is still not fully embraced where the hygenic control elements, internal halal management and control is still average. Although commitment by government agencies in developing the halal industry is high, strategy and implementation to develop entrepreneurs must be upgraded. At the same time, influencing factors like awareness, skills, resources, incentives and organizational management plan in the halal industry must also be upgraded.

## PENGHARGAAN

Dengan Nama Allah Yang Maha Pemurah Lagi Maha Mengasihi. Segala puji bagi Allah SWT. Tuhan Semesta Alam, selawat dan salam ke atas Junjungan Besar Nabi Muhammad SAW, keluarganya serta para Sahabatnya. Kesyukuran yang setingginya dirafakkan kepada Allah s.w.t. kerana dengan limpah izinNya serta taufik dan hidayahnya, penulis berjaya menyiapkan penulisan tesis ini.

Terima kasih dan penghargaan yang tidak terhingga kepada penyelia, yang dihormati Dr Mohammad Taqiuddin bin Mohamad yang telah membantu menyelia tesis ini sehingga akhir. Jasa beliau dalam menyambung tugas penyeliaan Allahyarham Prof. Dr Joni Tamkin bin Borhan, hanya Allah sahaja yang layak membalasnya. Dititipkan doa berterusan buat Allahyarham Prof Dr. Joni Tamkin bin Borhan di atas jasa yang dicurahkan dengan segala nasihat dan bimbingan yang diberikan, menjadi penawar di ketika saat gundah dan gulana. Semoga Allah menganugerahkan pahala yang berterusan kepada beliau. Juga kepada semua pensyarah di Jabatan Syariah dan Ekonomi, Akademi Pengajian Islam Universiti Malaya, Kuala Lumpur. Tidak dilupakan kepada semua pensyarah dan kakitangan Akademi Pengajian Islam Universiti Malaya.

Jutaan terima kasih kepada Ketua Pengarah JAKIM dan Pengarah JAWI yang memberi peluang kepada diri ini melalui Hadiah Latihan Persekutuan (HLP) Jabatan Perkhidmatan Awam, untuk mengikuti pengajian di peringkat ini sehingga tamat dalam tempoh yang diberikan. Semua rakan-rakan setugas di JAKIM, Bahagian Hab Halal, JAWI dan Darul Quran yang telah banyak memberi kerjasama dan sokongan yang berterusan untuk saya menyiapkan kajian ini. Kata-kata rangsangan dan nasihat daripada semua tidak akan

dilupakan. Semoga ia menjadi inspirasi untuk terus menimba ilmu dan memanfaatkannya untuk masyarakat.

Buat isteri tercinta yang banyak memahami, Siti Zubaidah Bt Mohd Mustapa, ibu yang dikasihi Hajjah Latifah Hj Omar serta abah yang disayangi Hj Mustaffa Hj Ahmad, buat kakak dan adik-adik yang dirindui, terima kasih di atas doa berterusan untuk diri ini. Khusus untuk anak-anak yang dicintai, Abdullah Haziq, Aishah Hana, Abdullah Zuhaili, Abdullah Afifi dan Abdullah Fahim, teruskanlah usaha menimba ilmu yang bermanfaat dan berusaha mengamalkannya dalam kehidupan supaya bahagia dunia dan akhirat.

Akhir sekali, buat sahabat-sahabat, teman-teman yang memberi sokongan dan kerjasama dalam apa jua bentuk sehingga tersiapnya tesis ini, diri ini mengucapkan *jazakumullah khairan khathira*. Semoga Allah memberikan balasan dengan ganjaran sebaiknya.

Khairul Anuwar Mustaffa  
Jabatan Syariah dan Ekonomi  
Akademi Pengajian Islam  
Universiti Malaya  
Kuala Lumpur

## ISI KANDUNGAN

ABSTRAK

PENGHARGAAN

ISI KANDUNGAN

SENARAI JADUAL

SENARAI RAJAH

SENARAI SINGKATAN

PANDUAN TRANSLITERASI

SENARAI LAMPIRAN

### BAB 1: PENDAHULUAN

1.1	Pengenalan	1
1.2	Latar Belakang Permasalahan	2
1.3	Pernyataan Masalah	10
1.4	Persoalan Kajian	12
1.5	Objektif Kajian	13
1.6	Kepentingan Kajian	14
1.7	Kajian Literatur	15
1.8	Kaedah Penyelidikan	36
1.9	Kerangka Kajian	44
1.10	Skop Kajian	49

### BAB 2: KONSEP HALALAN TAYYIBAN MENURUT PERSPEKTIF ISLAM

<b>2.1</b>	<b>Pendahuluan</b>	<b>51</b>
<b>2.2</b>	<b>Konsep Halalan Tayyiban Menurut Perspektif Al-Qur'ān</b>	<b>52</b>
2.2.1	Pengenalan	52
2.2.2	Penggunaan Istilah Halalan Tayyiban dalam al-Qur'ān	53
2.2.3	Tafsiran Ayat Berkaitan Halalan Tayyiban	54
2.2.4	Tafsiran Ayat Berkaitan <i>Ṭayyib</i> dan <i>Ṭayyibāt</i> dalam al-Qur'ān	57
2.2.5	Pengajaran Penting Berkaitan Halalan Tayyiban	62
2.2.6	Kesimpulan	67
<b>2.3</b>	<b>Konsep Halalan Tayyiban Menurut Perspektif Syariah</b>	<b>68</b>
2.3.1	Pengenalan	68
2.3.2	Perbahasan <i>Fiqh</i> dan Konsep Halalan Tayyiban	69
2.3.3	Istilah Berkaitan Halalaan Tayyiban dalam Perbahasan <i>Fiqh</i>	73
2.3.3.1	Istilah Halal	73
2.3.3.2	Istilah Haram	74
2.3.3.3	Istilah Syubhah	76
2.3.3.4	Istilah Najis	78

2.3.4	Asas-Asas Penting dalam Pembinaan Konsep Halalan Tayyiban	80
2.3.4.1	Al-Qur‘ān Sebagai Sumber Asas Rujukan	80
2.3.4.2	<i>Al-Sunnah</i> Sebagai Sumber Utama Rujukan	81
2.3.4.3	<i>Ijma</i> Sebagai Sumber Hukum	83
2.3.4.4	<i>Qiyas</i> Sebagai Sumber Hukum	84
2.3.4.5	Sumber-Sumber Hukum Yang Tidak Disepakati	85
2.3.5	Perbahasan Konsep Halalan Tayyiban Dalam Perspektif <i>Fiqh</i>	89
2.3.5.1	Pengkelasan Sumber Makanan	93
2.3.5.2	Konsep Taharah	91
2.3.5.3	Konsep <i>Fiqh</i> Penyembelihan	93
2.3.5.4	Konsep <i>Fiqh</i> Berkaitan Produk Selain Makanan	94
2.3.6	Dinamisme Hukum <i>Fiqh</i>	95
2.3.7	Kesimpulan	97
<b>2.4</b>	<b>Konsep Halalan Tayyiban Menurut Perspektif <i>Maqāsid Al-Sharī‘ah</i></b>	<b>98</b>
2.4.1	Pengenalan	98
2.4.2	Hukum Halal Haram dan Kaitannya dengan <i>Maqāsid al-Sharī‘ah</i>	99
2.4.3	Keperluan Konsep Halalan Tayyiban	101
2.4.4	Elemen Lima Perkara Utama	103
2.4.5	Elemen <i>Maṣlahah</i> dan <i>Mafsadah</i> dalam Konsep Halalan Tayyiban	105
2.4.6	Prinsip Umum dalam Membangun Kepatuhan Halal	107
2.4.7	Elemen <i>Ṭayyiban</i> dalam Perspektif Islam	110
2.4.8	Menjana Elemen <i>Ṭayyiban</i> dalam Pembangunan Industri Halal	114
2.4.9	Ciri-Ciri Elemen <i>Ṭayyiban</i> dalam Industri Halal	110
2.4.8.1	<i>Ṭayyiban</i> dalam Aspek Pengurusan Produk	115
2.4.8.2	<i>Ṭayyiban</i> dalam Pengurusan Standard Kualiti	117
2.4.8.3	<i>Ṭayyiban</i> dalam Aspek Peraturan dan Perundangan	121
2.4.8.4	<i>Ṭayyiban</i> dalam Aspek Jaminan Keselamatan Makanan	125
2.4.9	Kesimpulan	126
<b>2.5</b>	<b>Keperluan Konsep Halalan Tayyiban dalam Membangun Industri Halal</b>	<b>128</b>
2.5.1	Pengenalan	128
2.5.2	Takrifan Industri Halal	129
2.5.3	Matlamat Pembangunan Industri Halal	130
2.5.4	Halalan Tayyiban Bebas Unsur Syubhah dan Haram	131
2.5.4.1	Menjauhi Amalan Riba	131
2.5.4.2	Menjauhi Amalan <i>Ihtikār</i> (monopoli)	134
2.5.4.3	Menjauhi Amalan <i>Ghisy</i> (Penipuan)	134
2.5.5	Halalan Tayyiban Membangunkan Produktiviti	136
2.5.6	Industri Halal Membangun Sistem Ekonomi	138
2.5.7	Kesimpulan	144

<b>BAB 3: APLIKASI KONSEP HALĀLAN TAYYIBAN DALAM INDUSTRI HALAL DI MALAYSIA</b>	<b>145</b>
<b>3.1 Pendahuluan</b>	<b>145</b>
<b>3.2 Pembentukan Aplikasi Halalan Tayyiban</b>	<b>147</b>
3.2.1 Pengenalan	147
3.2.2 Asas Penerimaan Halal dalam Kalangan Pemain Industri	148
3.2.3 Pematuhan Skim Pensijilan Halal	149
3.2.4 Pelaksanaan Amalan Kawalan Kebersihan	150
3.2.5 Pematuhan Kawalan Halal (Perundangan Halal)	152
3.2.6 Pelaksanaan Pengurusan Halal Dalaman	153
<b>3.3 Standard Malaysia Berkaitan Makanan Halal (MS 1500:2009)</b>	<b>156</b>
3.3.1 Pengenalan	156
3.3.2 Latar Belakang MS1500:2009	157
3.3.3 Takrifan Halal dalam MS1500:2009	159
3.3.4 Pentakrifan Perkara Penting Hubungkat Halal dalam MS1500:2009	162
3.3.5 Pembangunan Standard Halal di Malaysia	167
3.3.6 Kepentingan MS1500:2009 dalam Industri Makanan	171
3.3.7 Standard-Standard Rujukan Berkaitan Aplikasi Halal	173
3.3.7.1 Amalan Pengilangan Yang Baik	174
3.3.7.2 Amalan Kebersihan Yang Baik	175
3.3.7.3 Sistem Pengeluaran Makanan Yang Selamat	176
3.3.8 Kesimpulan	178
<b>3.4 Aplikasi Halalan Tayyiban dan Pematuhan Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia (MPPHM)</b>	<b>179</b>
3.4.1 Pengenalan	179
3.4.2 Takrifan Halal dalam Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia	181
3.4.3 Latar Belakang Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia	184
3.4.4 Kepentingan Manual Prosedur Pensijilan Halal kepada Pengusaha	186
3.4.5 Pengurusan Pensijilan Halal di Malaysia	189
3.4.6 Elemen Pematuhan Halal dan <i>Tayyiban</i> dalam Prosedur Pensijilan Halal	190
3.4.7 Kandungan Utama dalam MPPHM	192
3.4.8 Rujukan –Rujukan Berkaitan Prosedur Pensijilan Halal	197
3.4.9 Perbandingan Pengurusan Pensijilan Halal Badan Islam Luar Negara	198
3.4.10 Kesimpulan	200
<b>3.5 Aplikasi Halalan Tayyiban dan Pematuhan Sistem Kawalan Halal</b>	<b>202</b>
3.5.1 Pengenalan	202
3.5.2 Keperluan Sistem Kawalan Halal dalam Industri Halal	203
3.5.3 Bentuk Undang-Undang Berkaitan Halal di Malaysia	205
3.5.3.1 Akta Perihal Dagangan 2011 (APD 2011)	207
i. Perintah Perihal Dagangan (Takrif Halal) 2011	209
ii. Perintah Perihal Dagangan	211

	(Penandaan dan Perakuan Halal) 2011	
3.5.3.2	Akta/Enakmen Undang-Undang Jenayah Syariah Wilayah Persekutuan dan Negeri–Negeri	213
3.5.3.3	Akta-Akta Lain Yang Berkaitan Amalan Halalan Tayyiban	217
3.5.4	Pelaksanaan Pemantauan dan Penguatkuasaan	220
3.5.5	Kesimpulan	222
<b>3.6</b>	<b>Aplikasi Halalan Tayyiban dan Sistem Jaminan Halal di Malaysia</b>	<b>223</b>
3.6.1	Pengenalan	223
3.6.2	Keperluan Sistem Jaminan Halal (SJH)	224
3.6.3	Konsep Sistem Jaminan Halal	226
3.6.4	Perlaksanaan Operasi Sistem Jaminan Halal (SJH)	227
3.6.5	Elemen Pengukuhan Sistem Jaminan Halal	230
3.6.5.1	Mempunyai Polisi Halal	231
3.6.5.2	Komitmen Pengurusan Atasan	231
3.6.5.3	Mempunyai <i>Standard Operating Prosedur</i>	231
3.6.5.4	Penyelarasan Setiap Unit Operasi	232
3.6.5.5	Mempunyai Program Latihan	233
3.6.5.6	Mewujudkan Komunikasi Dalaman dan Luaran	234
3.6.5.7	Mempunyai Sistem Dokumentasi dan Laporan	234
3.6.6	Kesimpulan	237
<b>3.7</b>	<b>Aplikasi Halalan Tayyiban di Malaysia dan Peranan Agensi Berkaitan Industri Halal</b>	<b>238</b>
3.7.1	Pengenalan	238
3.7.2	Badan Pembangunan Standard	239
3.7.3	Badan Pensijilan Halal	240
3.7.4	Bidang Penguatkuasaan	242
3.7.5	Badan Berkaitan Pembangunan Industri Halal	242
3.7.6	Badan Berkaitan Kualiti dan Keselamatan Makanan	246
3.7.7	Bidang Pembangunan Sekuriti Makanan	247
3.7.8	Bidang Kesusahawanan	248
3.7.9	Kesimpulan	249
<b>BAB 4</b>	<b>: ANALISIS PEMATUHAN RANGKA KERJA KONSEP HALALAN TAYYIBAN DALAM KALANGAN PENGUSAHA INDUSTRI KECIL DAN SEDERHANA (IKS) DI SELANGOR DARUL EHSAN</b>	
<b>4.1</b>	<b>Pendahuluan</b>	<b>251</b>
<b>4.2</b>	<b>Analisis Latar Belakang Pengusaha Industri Kecil Sederhana (IKS) di Selangor</b>	<b>252</b>
4.2.1	Analisis Takrifan Pengusaha Industri Kecil dan Sederhana	252
4.2.2	Bilangan Pengusaha Industri Kecil dan Sederhana	254
4.2.3	Pengusaha IKS dalam Industri Makanan di Selangor	255
4.2.4	Pembangunan Industri Halal di Selangor	256

4.2.5	Asas-Asas Penerimaan Konsep Halalan Tayyiban	261
4.2.6	Tahap Pencapaian Pengusaha dalam Pematuhan Standard Halal	263
<b>4.3</b>	<b>Analisis Pematuhan Aplikasi Pensijilan Halal</b>	<b>265</b>
4.3.1	Analisis Jumlah Pemegang Sijil Halal di Selangor	265
4.3.2	Analisis Jumlah Pemegang Sijil Halal Mengikut Daerah	268
4.3.3	Analisis Jumlah Pemegang Sijil Halal Mengikut Jenis Industri	269
4.3.4	Analisis Jumlah Pemegang Sijil Halal Mengikut Taraf Bumiputera	271
4.3.5	Analisis Pencapaian Tahap Pematuhan Halal	272
<b>4.4</b>	<b>Analisis Amalan Keselamatan dan Kualiti Makanan</b>	<b>275</b>
4.4.1	Asas Keperluan Amalan Keselamatan dan Kualiti Makanan	275
4.4.2	Analisis Tahap Amalan Kawalan Kebersihan	276
4.4.3	Bentuk Kawalan Keselamatan dan Kualiti Makanan	278
4.4.4	Perbezaan Pensijilan Halal dan Pensijilan <i>Food Safety</i>	279
4.4.5	Pematuhan Standard Kawalan Keselamatan Makanan	280
4.4.6	Pelaksanaan Operasi Kawalan Keselamatan Makanan	282
<b>4.5</b>	<b>Analisis Pematuhan Amalan Sistem Jaminan Halal</b>	<b>285</b>
4.5.1	Asas Keperluan Sistem Jaminan Halal	285
4.5.2	Bentuk Pelaksanaan Sistem Pengurusan Halal Dalaman	286
4.5.3	Analisis Pelaksanaan Sistem Pengurusan Halal Dalaman	287
4.5.4	Isu Perlantikan Eksekutif Halal dalam Syarikat	289
4.5.5	Isu Peranan Jawatankuasa Halal Dalaman	290
4.5.6	Isu Pelaksanaan Program Latihan dan Bimbingan	291
<b>4.6</b>	<b>Analisis Pematuhan Sistem Kawalan Halal</b>	<b>292</b>
4.6.1	Asas Keperluan Pematuhan Sistem Kawalan Halal	292
4.6.2	Bentuk Pelaksanaan Sistem Kawalan Halal	293
4.6.3	Statistik Pelaksanaan Operasi Kawalan Halal	294
4.6.4	Tinjauan Pematuhan Peraturan Kawalan Halal	296
<b>4.7</b>	<b>Analisis Peranan Agensi dalam Industri</b>	<b>300</b>
4.7.1	Asas Keperluan Peranan Agensi	300
4.7.2	Permintaan Produk Halal dalam Pasaran Global	301
4.7.3	Pembangunan Industri Halal Kerajaan Persekutuan	304
4.7.4	Perancangan Kerajaan Negeri dalam Industri Halal	306
4.7.5	Kerjasama dalam Pembangunan Industri Halal	308
4.7.6	Pembangunan Keusahawanan Halal Melalui Agensi	311
4.7.7	Pengukuhan Bekalan Makanan ( <i>Food Security</i> )	313

<b>4.8</b>	<b>Analisis Pencapaian Pengusaha Makanan di Selangor</b>	<b>318</b>
4.8.1	Pembekal Utama Makanan	318
4.8.2	Syarikat Makanan di Selangor Menembusi Pasaran Global	319
4.8.3	Senarai Syarikat Mematuhi Keperluan Aplikasi Konsep Halalan Tayyiban	323
4.8.4	Faktor Perkembangan Syarikat Terhadap Pematuhan Aplikasi	325
	4.8.4.1 Pengusaha Mempunyai Matlamat Yang Jelas	325
	4.8.4.2 Pengusaha Mempunyai Kemahiran (Skills)	327
	4.8.4.3 Pengusaha Mempunyai Sumber Yang Mencukupi (Resources)	330
	4.8.4.4 Pengusaha Memanfaatkan Insentif Yang Disediakan	333
	4.8.4.5 Pengusaha Mempunyai Perancangan Gerak Kerja (Action Plan)	334
<b>BAB 5</b>	<b>: RUMUSAN DAN SARANAN</b>	<b>338</b>
<b>5.1</b>	<b>Pencapaian Objektif I</b>	
	<b>(Mengkaji Pengertian Konsep Halalan Tayyiban Menurut Perspektif Islam dan Hubungkaitnya dengan Pembangunan Industri)</b>	<b>338</b>
5.1.1	Asas-Asas Penting Konsep Halalan Tayyiban	338
5.1.2	Hubungkait Konsep Halalan Tayyiban dan Pembangunan Industri	340
5.1.3	Konsep Halalan Tayyiban dan Penghasilan Standard Halal Malaysia	342
5.1.4	Halalan Tayyiban Sebagai <i>Benchmark</i> dalam Industri Makanan	344
<b>5.2</b>	<b>Pencapaian Objektif II</b>	<b>346</b>
	<b>(Menganalisis Bentuk Rangka Kerja Aplikasi Konsep Halalan Tayyiban dalam Membangunkan Industri Halal dalam Negara Ini)</b>	
5.2.1	Bentuk Rangka Kerja Aplikasi Konsep Halalan Tayyiban di Malaysia	346
5.2.2	Membangun Aplikasi Pematuhan Halal Secara Komprehensif	347
5.2.3	Keperluan Pengukuhan Sistem Pengauditan Halal	349
5.2.4	Pembangunan Ekosistem Halal Selangor	351
5.2.5	Penilaian Berterusan Keberkesanan Sistem Jaminan Halal	355
<b>5.3</b>	<b>Pencapaian Objektif III</b>	<b>356</b>
	<b>(Menilai Tahap Pematuhan Konsep Halalan Tayyiban yang dilaksanakan oleh Pengusaha IKS dalam Penghasilan Makanan)</b>	
5.3.1	Kelemahan Aspek Jaminan Halal	356
5.3.2	Pematuhan Konsep Halalan Tayyiban Harus Komprehensif	357
5.3.3	Kelemahan Pelaksanaan Sistem Jaminan Halal	359
5.3.4	Keperluan Membangun Agensi Kerajaan dalam Industri Halal	360
5.3.5	Keperluan Pengukuhan Sumber Manusia	362
5.3.6	Keperluan Penambahbaikan Tugas Pengurusan Pensijilan Halal	363

<b>5.4</b>	<b>Pencapaian Objektif IV (Menghasilkan Model dan Cadangan Pembangunan Industri Halal)</b>	<b>366</b>
5.4.1	Model Pembangunan Berdasarkan Tahap Pencapaian Pengusaha	366
5.4.2	Elemen Pembangunan Keusahawanan Halalan Tayyiban	368
5.4.3	Strategi Pembangunan Pengusaha IKS dalam Industri Halal	369
5.4.4	Keperluan Suatu Modul Pengajian Halal yang Komprehensif	370
5.4.5	Penambahbaikan Pengurusan Pensijilan Halal Malaysia	370
5.4.6	Keperluan Pengukuhan <i>Food Security</i> dalam Industri Halal	372
5.4.7	Keperluan Pengukuhan Amalan Hisbah dalam Aplikasi Halal	374
5.4.8	Cadangan Pemerkasaan Agensi Keusahawanan	375
5.4.9	Penjanaan Potensi Industri Halal di Selangor	377
5.4.10	Pembangunan Sumber Manusia dalam Industri Halal	378
<b>5.5</b>	<b>Penutup</b>	<b>381</b>
	<b>BIBLIOGRAFI</b>	<b>383</b>
	Lampiran	

## SENARAI JADUAL

Bil	Tajuk	Muka Surat
1.1	Statistik Permohonan Halal Malaysia 2013	5
1.2	Statistik Kelulusan Permohonan Halal 2013	6
1.3	Permasalahan Berkaitan Kajian	8
1.4	Bidang dan Bentuk Sumbangan Kajian	15
1.5	Kerangka Kajian	48
1.6	Skop Kajian	49
2.1	Ciri-Ciri <i>Halālan Tayyiban</i>	66
2.2	Halal dalam Perspektif Hukum Fiqh	96
2.3	Elemen Halal dalam Konsep <i>Halālan Tayyiban</i>	109
3.1	Elemen Penting dalam MS1500:2009	148
3.2	Elemen Penting Aplikasi Pensijilan Halal	149
3.3	Kawalan Kebersihan Berkaitan Tempat Pemprosesan Makanan	151
3.4	Program Sistem Jaminan Kebersihan	152
3.5	Skop Perundangan Berkaitan Halal	153
3.6	Elemen Sistem Jaminan Halal	154
3.7	Kerangka Kerja Aplikasi Konsep <i>Halālan Tayyiban</i> di Malaysia	155
3.8	Skop MS1500:2009 dalam Memenuhi Konsep <i>Halālan Tayyiban</i>	162
3.9	Takrifan Halal dalam MS1500:2009	166
3.10	Fungsi Unit-Unit dalam Pengurusan Sistem Jaminan Halal	236
4.1	Takrifan Industri Kecil Berdasarkan Jumlah Pekerja	253
4.2	Takrifan Industri Kecil Sederhana Berdasarkan Jumlah Jualan Tahunan	253
4.3	Bilangan SME di Malaysia Mengikut Sektor Ekonomi	254
4.4	Jumlah Permohonan Pensijilan Halal Malaysia 2013	262
4.5	Tahap Pencapaian Pematuhan Konsep dan Aplikasi <i>Halalan Tayyiban</i>	263
4.6	Statistik Kelulusan Permohonan Pensijilan Halal Mengikut Negeri 2013	265
4.7	Statistik Permohonan Yang Lulus Permohonan Halal di Selangor 2013	267
4.8	Statistik Pemegang Sijil Halal Berdasarkan Saiz di Daerah Selangor	268
4.9	Statistik Pemegang Sijil Halal Berdasarkan Jenis Industri	269
4.10	Statistik Pemegang Sijil Halal Berdasarkan Status Pemilikan Bumiputera	271
4.11	Jumlah Peratusan Pencapaian Pematuhan Aplikasi Konsep Halal	274
4.12	Bentuk Pematuhan Standard Kawalan Keselamatan Makanan	278
4.13	Kedudukan Aplikasi Halal dalam Pengukuhan Konsep <i>Halālan Tayyiban</i>	279
4.14	Analisis Sistem Kawalan Keselamatan dan Kualiti Makanan 2012-2014	281

4.15	Sampel Makanan Mengikut Parameter Serta Kadar Pelanggaran 2013	282
4.16	Sampel Makanan Mengikut Parameter Serta Kadar Pelanggaran 2014	283
4.17	Pencapaian Aktiviti Pemeriksaan Premis Makanan 2012-2014	283
4.18	Jumlah Latihan Pengendali Makanan di Selangor 2010-2014	284
4.19	Bentuk Pelaksanaan Sistem Pengurusan Halal Dalam	286
4.20	Analisis Pelaksanaan Sistem Pengurusan Halal Dalam	287
4.21	Jenis Pemeriksaan Kawalan Halal	295
4.22	Bentuk Pelanggaran Amalan <i>Halalan Tayyiban</i>	296
4.23	Tinjauan Kefahaman Pengusaha Premis Makanan	297
4.24	Skop Pengauditan Halal	302
4.25	Perancangan Pembangunan Industri Halal di Selangor	307
4.26	Bidang Berkaitan Konsep dan Aplikasi Halal	308
4.27	Skop Agensi Terlibat dalam Industri Halal	309
4.28	Senarai Halal Park di Malaysia	310
4.29	Analisis Bentuk Insentif Antara Agensi	311
4.30	Kaitan Pengukuhan Elemen Aplikasi dan Peranan Agensi	313
4.31	Maklumbalas Berkaitan Peranan Agensi Kerajaan Berkaitan Food Security	317
4.32	Senarai Pembekal Utama Makanan di Malaysia	318
4.33	Syarikat Yang Berjaya Menembusi Pasaran Global	320
4.34	Senarai Syarikat Bumiputera Pemegang Sijil Halal	323
4.35	Faktor Penglibatan Pengusaha Terhadap Rangka Kerja Aplikasi	337
5.1	Elemen Kepatuhan Halalan Tayyiban Melalui Konsep dan Aplikasi	340
5.2	Pemeriksaan Sistem Audit Halal	350
5.3	Penerokaan Bidang-Bidang Baru	352
5.4	Tahap Pematuhan Aplikasi Konsep Halalan Tayyiban	356
5.5	Fokus Utama Pembangunan Pengusaha dalam Industri Halal	357
5.6	Cadangan Pembangunan Pengusaha Makanan dalam Industri Halal	364
5.7	Tahap Pematuhan Konsep Halalan Tayyiban	367
5.8	Mengurus Realiti Usahawan	369
5.9	Skop Agensi dalam Pemeriksaan Industri Halal	376
5.10	Keperluan Sumber Manusia dalam Industri Halal	379
5.11	Cadangan Pembangunan Keusahawanan Halal	380

## SENARAI RAJAH

Bil		Muka Surat
3.1	Operasi Sistem Jaminan Halal	230
4.1	Peranan Agensi Kerajaan dalam Pembangunan Industri Halal	312
5.1	Tahap Pematuhan Aplikasi Konsep Halalan Tayyiban	366
5.2	Model Pembangunan Keusahawanan Halalan Tayyiban	368
5.3	Membangunkan Potensi Usahawan dalam Industri Halal	369

University of Malaya

## SENARAI SINGKATAN

APD	Akta Perihal Dagangan
BAHEIS	Bahagian Hal Ehwal Islam
CAP	Persatuan Pengguna Pulau Pinang
DSM	Jabatan Standard Malaysia
FAO	Pertubuhan Makanan dan Pertanian
GHP	Garis Panduan Amalan Kebersihan Yang Baik ( <i>Good Hygienes Practices</i> )
GMP	Amalan Pengilangan Yang Baik ( <i>Good Manufacturing Practice</i> )
HACCP	Analisis Bahaya dan Titik Kawalan Kritikal ( <i>Hazards Analysis Critical Control Points</i> )
HAS	<i>Halal Assurance System</i>
HDC	Perbadanan Pembangunan Industri Halal ( <i>Halal Industry Development Corporation Sdn Bhd</i> )
HIS	<i>Halal International Selangor</i>
IKIM	Institut Kefahaman Islam Malaysia
IKS	Industri Kecil dan Sederhana
IMP3	Pelan Induk Perindustrian Ketiga
JAIN	Jabatan Agama Islam Negeri
JAIP	Jabatan Agama Islam Perak
JAIS	Jabatan Agama Islam Selangor
JAKIM	Jabatan Kemajuan Islam Malaysia
JKM	Jabatan Kimia Malaysia
JPV	Jabatan Perkhidmatan Veterinar
KKM	Kementerian Kesihatan Malaysia
KPDNKK	Kementerian Perdagangan Dalam Negeri, Koperasi dan Kepenggunaan
MAIN	Majlis Agama Islam Negeri
MARDI	Institut Penyelidikan dan Kemajuan Pertanian Malaysia
MIHAS	<i>Malaysia International Halal Showcase</i>
MITI	Kementerian Perdagangan Antarabangsa dan Industri
MOA	Kementerian Pertanian dan Industri Asas Tani
MPPHM	Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia
PBT	Pihak Berkuasa Tempatan
PKS	Perusahaan Kecil dan Sederhana
s.a.w.	<i>Salla Allāh "Aaihi Wa Sallam</i>
s.w.t.	<i>Subhānahu wata "dā</i>
SJH	Sistem Jaminan Halal

## PANDUAN TRANSLITERASI

Perkataan Arab yang digunakan di dalam penulisan ini adalah mengikut kaedah transliterasi Dewan Bahasa & Pustaka dan Panduan Penulisan Tesis Akademi Pengajian Islam Universiti Malaya (2001) seperti berikut:

huruf Arab	Huruf Latin	Contoh Asal	Contoh Transliterasi
ء	'	سأل	Sa'ala
ب	B	بدل	Badala
ت	T	تمر	Tamr
ث	Th	ثورة	Thawrah
ج	J	جمال	Jamāl
ح	H	حديث	Hadith
خ	Kh	خالد	Khālid
د	D	ديوان	Diwān
ذ	Dh	شاذ	Shadh
ر	R	رحمن	Rahmān
ز	Z	زمزم	Zamzam
س	S	سريّة	Sariyyah
ش	Sh	شمس	Shams
ص	S	صبر	Sabr
ض	D	ضمير	Damir
ط	T	طاهر	Tāhir
ظ	Z	ظاهر	Zahir
ع	`	عبد	`abd
غ	Gh	غيب	Ghayb
ف	F	فقه	Fiqh
ق	Q	قاضي	Qādi
ك	K	كمال	Kamāl
ل	L	لبن	Laban
م	M	مزمّار	Mizmār

ن	N	نوم	Nawm
هـ	H	هجرة	Hijrah
و	W	وصل	Wasala
ي	Y	يسار	Yasār

*Vokal Pendek*

Huruf Arab	huruf Latin	Contoh Asal	Contoh Transliterasi
اَ	A	فَعَل	Fa`ala
اِ	I	حَسِب	Hasiba
اُ	U	كُتِب	Kutiba

*Vokal Panjang*

Huruf Arab	huruf Latin	Contoh Asal	Contoh Transliterasi
آ ، اِى	Ā	كاتب ، قضى	kātib, qadā
يِ	ī	كريم	Karīm
وِ	ū	حروف	Hurūf

*Diftong*

Huruf Arab	huruf Latin	Contoh Asal	Contoh Transliterasi
اَوْ	Au	قول	Qawl
اَي	Ay	صيد	Sayd
اَيِّ ، اِيّ	iyy	شافعي	Syafi`i
اُوّ	Uww	عدوّ	`aduww

## SENARAI LAMPIRAN

Lampiran	Tajuk	Muka Surat
Lampiran 1	Soalan Temubual Berkaitan Halalan tayyiban	407
Lampiran 2	Model Konsep Pengurusan Halal Dalam	410
Lampiran 3	Carta Alir Sistem Pengurusan Halal Dalam – 1	411
Lampiran 4	Carta Alir Sistem Pengurusan Halal Dalam – 2	412
Lampiran 5	Contoh Soalan Berkaitan Pengauditan Pengesahan Halal	413
Lampiran 6	Carta Alir Proses Pensijilan Halal di Malaysia	416
Lampiran 7	Carta Alir Proses Pemantauan Halal	417
Lampiran 8	Carta Alir Proses Penguatkuasaan Halal	418
Lampiran 9	Carta Alir Proses Penguatkuasaan Halal (Secara Aduan)	419
Lampiran 10	Carta Sistem Jaminan Halal	420
Lampiran 11	Carta Alir Model Aplikasi Pengurusan Sistem Audit Dalam	421

## BAB 1 : PENDAHULUAN

### 1.1 PENGENALAN

Istilah halal ditakrifkan sebagai sesuatu yang dibenarkan oleh hukum syarak. Manakala halalan tayyiban pula dikaitkan sebagai suatu yang bukan sahaja dibenarkan syarak, malah bersifat dengan sesuatu yang baik, bersih, berkhasiat, berkualiti dan bermanfaat.<sup>1</sup> Istilah tersebut membentuk kepatuhan seseorang sebagaimana yang dinyatakan di dalam al-Quran kepada sebahagian daripada cara hidup Islam khususnya dalam aspek pemilihan dan pengurusan makanan.

Di Malaysia, usaha membentuk kepatuhan kepada prinsip halalan tayyiban dibentuk melalui badan kerajaan yang mengurus hal ehwal Islam. Pada peringkat permulaan, di Malaysia aplikasi halal mula berkembang apabila perakuan pengesahan halal secara rasmi adalah dibuat oleh badan berkenaan melalui surat-surat rasmi. Di atas permintaan yang bertambah, garis panduan dan prosedur telah disusun dan diletakkan di bawah sebuah bahagian. Kini, akuan pengesahan halal atau pensijilan halal telah berkembang secara rasmi dan menjadi suatu sistem aplikasi yang telah memberi impak besar kepada perkembangan industri. Malah, ia turut memberi kesan kepada pembangunan ekosistem halal yang meletakkan Malaysia sebagai sebuah destinasi hab halal utama dunia. Ini dapat dilihat dengan perkembangan pesat industri perbankan, takaful, pasaran modal dan sebagainya. Ia adalah suatu usaha untuk mentransformasikan seluruh sistem kehidupan manusia kepada prinsip dan hukum syarak yang turut memberi kesan dalam sistem ekonomi.<sup>2</sup>

---

<sup>1</sup> Shams al-Dīn Muḥammad ibn al-Khatīb al-Sharbīnī, *Mughnī al-Muhtāj ilā Maʿrifat Maʿānī Alfāz al-Minhāj* (Dimashq: Dār al-Fikr, t.t), j. 4, h. 149

<sup>2</sup> Abdul Rashid Dail, *Prinsip Ekonomi Islam* (Bangi: Persatuan Bekas Pelajar Timur Tengah, 1984) hlm. 20

Dalam industri makanan halal, penghasilan standard khusus berkaitan halalan tayyiban seperti aplikasi MS1500:2009 telah mengembangkan standard tersebut ke dalam industri. Hasilnya permintaan untuk pensijilan halal telah berkembang di peringkat nasional mahupun antarabangsa. Sesuai dengan pengiktirafan Malaysia sebagai negara yang paling terkehadapan menyediakan prasarana bagi membangunkan industri halal, ia memberi ruang kepada Malaysia meningkatkan reputasi dan imej yang positif dalam industri halal.

Jika dilihat secara lebih mendalam, konsep halalan tayyiban adalah penting untuk membentuk aplikasi bagi memacu industri halal sama ada melalui pembangunan standardnya, pensijilannya, pengurusannya serta sistem perundangan yang berkaitan dengannya. Kini, amalan konsep dan aplikasi halalan tayyiban dianggap suatu penanda aras bagi penghasilan produk yang berkualiti. Oleh itu, untuk menjadikan ia sebagai suatu aplikasi yang kukuh, ia perlu dikaji secara komprehensif apakah konsep tersebut dan bagaimanakah aplikasinya berfungsi supaya benar-benar memberi kesan positif kepada pengusaha-pengusaha terutama mereka yang terlibat dalam perusahaan kecil dan sederhana.

## **1.2 LATAR BELAKANG KAJIAN**

Konsep halalan tayyiban adalah suatu saranan dan suruhan yang termaktub dalam ayat-ayat suci al-Quran yang bersifat wahyu, mengandungi perintah, arahan dan amalan untuk diamalkan khususnya dalam aspek pemilihan makanan yang bukan sahaja dibenarkan oleh Allah, malah sesuatu yang berkualiti dan terbaik zatnya, daripada aspek sumbernya dan cara hasilnya.

Di samping itu, aplikasi halalan tayyiban adalah suatu rangka kerja yang dihasilkan oleh pihak berkuasa bagi merealisasikan amalan halalan tayyiban. Contohnya

memperkenalkan Pensijilan Halal di mana ia adalah suatu prosedur yang ditetapkan oleh pihak JAKIM dan diselaraskan di negeri-negeri melalui Jabatan Agama atau Majlis Agama sebagai badan yang dipertanggungjawabkan untuk memberi pengiktirafan formal secara bertulis terhadap permohonan yang berjaya mematuhi keperluan Skim Pensijilan. Selain skim pensijilan, pihak berkuasa juga memperkenalkan garis panduan umum yang diangkat sebagai standard halal yang dikenali dengan MS1500:2009 dalam industri makanan. Melalui perundangan, diperkenalkan Akta Perihal Dagangan 2011 (APD 2011) dan Sistem Jaminan Halal yang diperkenalkan oleh JAKIM terhadap syarikat-syarikat yang menjadi pemegang sijil halal.

Justeru, industri halal adalah dibentuk melalui interaksi yang wujud secara sistematik antara pengguna, pengeluar dan pemegang polisi bagi penghasilan, penjualan, pemasaran dan sebagainya terhadap produk halal. Menurut Dictionary of Business, industri ditakrifkan sebagai *“a branch of commercial enterprise concerned with the output of related goods or services”*. Ini secara tidak langsung bermaksud industri memberi perhatian terhadap aspek pengeluaran produk dan perkhidmatan di mana berlakunya proses permintaan dan penawaran terhadap produk keluaran. Industri halal bermaksud suatu tindak balas interaksi pengguna dan pengeluar terhadap produk makanan, gunaan, ubatan, kosmetik, farmasuetikal dan sebagainya bagi memenuhi kehendak hukum syarak dan realiti semasa dan setempat.<sup>3</sup>

Secara umumnya, konsep halalan tayyiban telah diperkatakan oleh pengguna mahupun pengusaha industri halal sejak sekian lama. Sungguhpun perkembangan industri halal amat rancak dilaksanakan, namun konsep dan aplikasi halalan tayyiban serta amalannya dalam kalangan pengusaha industri dilihat masih belum mencapai tahap yang

---

<sup>3</sup> Unwin Hyman, *Dictionary of Business*, 2<sup>nd</sup> edition (Glasgow: HarperCollins Publishers, 1995), 313

memuaskan. Malah, ia dikatakan gagal memenuhi tuntutan *maqāsid al-sharī,ah*. Ini dapat dilihat apabila pengurusan sumbernya, sistem operasinya dan pengurusan output produknya tidak diurus dengan sebaiknya mengikut kehendak syarak. Contohnya, keperluan pematuhan halal terhadap sumber ramuan tidak selari dengan keperluan pematuhan halal dalam pengurusan kewangan. Begitu juga etika perniagaan dan amalan pematuhan integriti yang tidak diamalkan dengan sebaiknya.<sup>4</sup>

Di samping itu, dalam bentuk aplikasi sedia ada yang diamalkan di Malaysia, sungguhpun takrifan halal dilihat telah diperincikan dalam standard MS1500:2009 dan Akta Perihal Dagangan 2011 (APD 2011) untuk dijadikan panduan dan amalan, kepentingannya dan keperluannya tidak banyak didedahkan kepada pengusaha industri khususnya IKS. Ini dapat dilihat berdasarkan statistik pemegang sijil halal, jumlah pengusaha IKS khususnya dalam kalangan muslim adalah rendah. Begitu juga, masih ramai pengusaha yang tidak memahami dan melanggar Akta Perihal Dagangan 2011 (APD 2011)<sup>5</sup> dan Sistem Jaminan Halal (SJH) sedangkan ia adalah asas bagi aplikasi halalan tayyiban dalam konteks industri di Malaysia. Justeru, bilangan mereka yang mendapat pensijilan halal turut mendapat kesan.<sup>6</sup>

Pengusaha industri khususnya pengusaha IKS bumiputera dalam industri halal dilihat jauh ketinggalan jika dibandingkan dengan syarikat multinasional. Sungguhpun banyak faktor yang dikenalpasti seperti kekurangan kemudahan fasiliti, kapasiti pengeluaran yang kecil, pembungkusan yang kurang menarik, perlabelan yang tidak lengkap, jangka

---

<sup>4</sup> *Ekosistem Halal Serba Lengkap*, Harian Metro, 2 Oktober 2013

<sup>5</sup> Malaysian Standard MS1500:2009, Makanan Halal – Pengeluaran, Pengendalian & Penyimpanan – Garis Panduan Umum (Semakan Kedua), 2009, hlm. 1

<sup>6</sup> “4,692 Companies Certified Halal So Far, Only 26.4% Bumiputra-Owned”, dicapai dalam <http://www.thesunday.my/news/2087725>, pada 6 Disember 2016.

hayat barangan yang pendek dan promosi barangan yang terhad,<sup>7</sup> namun ia tidak perlu dijadikan alasan untuk meniadakan amalan halalan tayyiban.<sup>8</sup>

Berdasarkan data yang diperolehi daripada Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (JAKIM), untuk tahun 2013, sebanyak 7,102 permohonan pensijilan halal telah diproses dan didapati permohonan daripada syarikat bertaraf IKS dilihat adalah yang tertinggi dengan catatan sejumlah 2,881 permohonan berbanding syarikat bertaraf multinasional yang berjumlah 941 permohonan pensijilan halal dari seluruh negara.

Jadual 1.1: Statistik Permohonan Pensijilan Halal Malaysia 2013  
(Jenis Permohonan & Jenis Industri)

BULAN	PRODUK			PREMIS MAKANAN			RUMAH SEMBELIH			JUMLAH
	IK	IKS	MULTI	IK	IKS	MULTI	IK	IKS	MULTI	
JAN	144	179	60	55	32	29	8	2	1	510
FEB	119	151	65	87	31	19	9	2	2	485
MAC	183	218	71	71	44	36	9	5	1	638
APR	209	211	89	87	46	48	7	7	3	707
MEI	179	176	62	78	40	35	9	14	1	594
JUN	177	226	72	82	35	18	7	6	4	627
JUL	202	198	106	91	48	35	7	11	3	701
OGOS	115	177	63	61	22	19	4	2	3	466
SEPT	190	155	80	81	30	25	4	5	2	572
OKT	153	143	96	54	27	14	10	8	1	506
NOV	174	243	98	73	40	21	9	11	1	670
DIS	185	204	79	76	48	16	10	5	3	626
JUMLAH	2030	2281	941	896	443	315	93	78	25	7102

Sumber: Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (JAKIM), 2013

Namun begitu, berdasarkan penelitian terhadap jumlah permohonan pensijilan halal pada tahun 2013, sebahagian besar permohonan untuk pensijilan halal adalah gagal. Contohnya pada bulan Januari 2013, hanya 64 buah syarikat daripada 510 buah syarikat sahaja yang lulus dalam permohonan tersebut. Begitu juga dalam bulan Februari, sebanyak 485 buah syarikat yang memohon pensijilan halal, namun yang berjaya mendapat sijil halal adalah 123 buah syarikat. Perkembangan ini dapat dilihat pada bulan-bulan yang lain seperti yang dinyatakan dalam jadual berikut:

<sup>7</sup> Noraini Haji Idris, *Malaysia ke Arah Hab Makanan Halal Dunia* (Kuala Lumpur: Dewan Bahasa dan Pustaka, 2007), 5

<sup>8</sup> Lokman Ab Rahman, *Isu Halal Tiada Penghujung* (Melaka: AlamBaca Sdn Bhd, 2009), 142

Jadual 1.2 Statistik Kelulusan Permohonan Halal Pada Tahun 2013

BULAN	PRODUK			PREMIS MAKANAN			RUMAH SEMBELIH
	Permohonan	Jum. Produk	Jum. Syarikat	ermohonan	Jum. Menu	Jumlah Syarikat	
<b>JAN</b>	53	976	52	13	1332	12	
<b>FEB</b>	110	1756	109	15	2855	14	2
<b>MAC</b>	96	1483	96	13	1329	13	
<b>APRIL</b>	68	1396	67	8	648	7	2
<b>MAY</b>	75	836	74	13	1449	13	1
<b>JUN</b>	80	935	77	12	1618	12	
<b>JULAI</b>	106	1609	103	25	4514	25	1
<b>OGOS</b>	88	1291	88	24	3330	21	4
<b>SEPT</b>	77	1035	73	12	1919	10	
<b>OKT</b>	115	1310	114	5	893	5	2
<b>NOV</b>	63	889	61	8	883	8	2
<b>DIS</b>	95	4735	94	3	521	3	1

Sumber: Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (JAKIM), 2013

Berdasarkan jadual di atas juga menunjukkan permohonan pensijilan halal di Malaysia menunjukkan permohonan untuk pensijilan halal di Malaysia adalah meningkat pada setiap tahun. Pada tahun 2013 sahaja, jumlah permohonan untuk pensijilan halal adalah sebanyak 7,102 permohonan berbanding 1643 permohonan pada tahun 2007. Peningkatan yang ketara ini boleh dikatakan sebagai petunjuk penerimaan aplikasi halal dalam kalangan pengusaha di Malaysia dan di Selangor.

Dalam industri kini, pengusaha bukan Islam dilihat lebih berlumba-lumba untuk mendapat sijil halal daripada syarikat yang dikendalikan oleh pengusaha muslim. Pengusaha industri kecil dan sederhana dilihat lebih cenderung untuk mengambil sikap berpuas hati dengan keadaan yang ada.<sup>9</sup> Namun, bagi kebanyakan pengusaha bukan Islam, sijil halal dianggap *marketing tool*<sup>10</sup> yang menjana keuntungan berlipat kali ganda. Ini terbukti, berdasarkan statistik jumlah pemegang sijil halal pada tahun 2013

<sup>9</sup> IKS Perlu Patuhi Standard Malaysia, Utusan Malaysia, 4 September 2013

<sup>10</sup> Dalia Ismail, "Bila Lagi Akta Halal Mahu Digubal", Milenia, Mac 2010, 22

adalah sebanyak 4,785 buah syarikat, namun hanya 32 peratus daripadanya adalah pengusaha bumiputera.<sup>11</sup>

Sungguhpun terdapat usaha yang dijalankan untuk membantu pengusaha Industri Kecil dan Sederhana (IKS) dalam industri halal, namun ia masih dilihat tidak berfokus dan dilaksanakan secara sistematik. Ini termasuklah membantu secara praktikal pengusaha untuk memberi kefahaman dan kesedaran terhadap konsep halal dan bagaimana memahami dan mematuhi prosedur permohonan yang ditetapkan, di samping membantu memproses permohonan dan menyelesaikan isu-isu teknikal yang berkaitan dengan permohonan.<sup>12</sup>

Malah, kewujudan agensi-agensi seperti MARA, FELDA, FELCRA, TEKUN, AIM dan lain-lain lagi yang telah banyak membantu melahirkan bilangan pengusaha yang berupaya dalam keusahawanan, namun dalam aspek pencapaian terhadap kehendak aplikasi halal dan tayyiban ia dilihat masih banyak yang perlu dibantu. Ini kerana bilangan pengusaha yang mendapat pensijilan halal melalui produk yang dihasilkan adalah rendah dan boleh dihitungkan dengan jari dan ini menimbulkan persoalan tentang matlamat (*vision*) pengusaha mahupun agensi berkenaan berkaitan industri halal. Sehubungan dengan itu, mengkaji peranan agensi-agensi berkenaan dalam membantu pengusaha IKS adalah sesuatu yang relevan.

Di samping itu, isu berkaitan halal dilihat tiada berkesudahan. Produk yang dihasilkan oleh pengusaha industri kini masih dipertikaikan tahap amalan halal dan tayyibannya. Kes-kes yang berlaku tanpa mengira saiz syarikat akan terus timbul sepertimana yang berlaku ke atas syarikat *Secret Recipe*, malah produk berjenama seperti roti *High5* dan

---

<sup>11</sup> Statistik Permohonan Pensijilan Halal sehingga 11 Julai 2013. JAKIM, [www.e-halal.gov.my](http://www.e-halal.gov.my)

<sup>12</sup> Faridah Shahdan, Kekuatan dan Kelemahan Firma IKS Makanan Halal, dalam *Malaysia ke Arah Hab Makanan Halal* (Kuala Lumpur: DBP, 2007), 145-146.

coklat *cadbury* telah menimbulkan persoalan tahap pengurusan jaminannya. Penggunaan ramuan haram seperti *lard* dalam roti dan ubat gigi mengandungi lemak babi, penggunaan nama seperti *hotdog*, *beer*, *bakuteh*, *ham* dan sebagainya ditemui digunakan tanpa disedari pengguna muslim. Kewujudan rumah-rumah sembelihan yang tidak diiktiraf tumbuh seperti cendakwan, sedangkan rumah-rumah sembelihan inilah yang membekalkan sumber ayam proses kepada pengguna muslim.<sup>13</sup>

Masyarakat pengguna juga sering berdepan dengan cara pengendalian dan pemprosesan makanan yang tidak memenuhi kehendak amalan keselamatan makanan yang menyebabkan berlakunya kes-kes keracunan makanan. Apa yang membimbangkan, kes-kes seumpama ini meningkat dari tahun ke tahun. Dalam tahun 2013 sahaja, sebanyak 9,777 kes keracunan makanan dilaporkan antara Januari hingga September 2013.<sup>14</sup> Contohnya, kes keracunan di majlis kenduri perkahwinan yang menyebabkan beberapa kematian di Kampung Huma, Tanjung Dawai, Kedah.<sup>15</sup> Begitu juga kes deman kepialu yang disebabkan cara pengendalian makanan<sup>16</sup> yang diurus secara tidak selamat dan bertanggungjawab.<sup>17</sup>

Jadual 1.3 Permasalahan Berkaitan Kajian

Isu Utama	Permasalahan
Konsep	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Takrifan konsep halal tayyiban kurang difahami dalam konteks industri.</li> <li>• Skop konsep halal tayyiban tidak menyeluruh terhadap elemen input, sistem dan output</li> <li>• Konsep halal tayyiban tidak dikaitkan dengan perspektif industri.</li> <li>• Industri halal tidak diasaskan dengan dasar al-Quran dan al-Sunnah.</li> <li>• Industri halal tidak dibangunkan dengan berdasarkan syariah</li> </ul>
Aplikasi	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aplikasi halal tayyiban masih gagal difahami pengusaha.</li> <li>• Aplikasi halal tayyiban tidak dilaksanakan secara komprehensif</li> <li>• Aplikasi halal tayyiban tidak melibatkan elemen pengurusan input, sistem dan output industri.</li> <li>• Aplikasi tidak memenuhi kehendak <i>maqāṣid al-sharī,ah</i></li> </ul>

<sup>13</sup> Lokman Ab Rahman, *Isu Halal Tiada Penghujung* (Melaka: Alam Baca Sdn Bhd, 2009), hal. 1

<sup>14</sup> 9777 Kes Keracunan Makanan dilaporkan antara Jan-September 2013, Bernama, 21 Oktober 2013.

<sup>15</sup> Tiga Maut Keracunan Makan Kenduri, Sinar Harian, 1 Oktober 2013

<sup>16</sup> Kenyataan Akhbar Menteri kesihatan Malaysia, pada 20 Oktober 2015

<sup>17</sup> Bonne, K. dan W. Verbeke. 2007. Muslim Consumer Trust in Halal Meat Status and Control in Belgium. *MeatScience*.

Amalan	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tahap amalan halal tayyiban dalam kalangan pengusaha masih rendah dan tidak memuaskan.</li> <li>• Model yang dapat dijadikan contoh kejayaan aplikasi halal tayyiban dalam kalangan syarikat IKS masih berkurangan</li> <li>• Penglibatan pengusaha IKS dalam melaksanakan elemen aplikasi halal tayyiban masih rendah khususnya berkaitan kebersihan.</li> <li>• Banyak produk dan ramuan makanan di pasaran berstatus syubhah dan haram.</li> <li>• Pencapaian dalam kalangan pengusaha kini diukur tentang kuantiti pengusaha.</li> </ul>
--------	---

Sumber: Analisis Penyelidik, 2016

Dalam aspek pelaksanaan kerangka kerja membangunkan aplikasi halal, JAKIM sering didakwa terlalu mudah memberi pengiktirafan kepada pengusaha tanpa memperhalusi latar belakang mereka. Ini termasuklah pengusaha bukan Islam yang tidak terikat dengan *taklīf al-sharʿī* Mereka (pengusaha bukan Islam) dikatakan berselindung di sebalik standard dan logo halal untuk menguasai dan memonopoli pasaran pengguna yang kebanyakannya adalah muslim. Apa yang menyedihkan, pengusaha bertaraf industri kecil dan sederhana (IKS) yang rata-ratanya dimiliki bumiputera muslim terus ketinggalan dalam industri halal. Ini jelas berdasarkan statistik permohonan pensijilan halal JAKIM pada tahun 2012 yang berjumlah sebanyak 6,841 itu, 4,582 daripadanya adalah daripada kalangan pengusaha bukan Islam.<sup>18</sup>

Sehubungan dengan itu, kesan daripada sikap dalam kalangan pengusaha IKS, respon terhadap aplikasi halal dikatakan tidak menggalakkan. Pengusaha IKS bumiputera muslim kebanyakannya merasa sudah selesa dengan produk jualan mereka dan merasa memadai dengan identiti keislaman mereka. Malah, mereka beranggapan pensijilan halal tidak memberi apa-apa nilai kepada perniagaan mereka, sebaliknya memberi kesukaran kerana kegagalan produk mereka untuk memasuki pasaran yang lebih luas di pasaraya tertentu contohnya seperti TESCO, *Giant* dan *Mydin*. Malah untuk memasuki pasaran tempatan dan antarabangsa contohnya melalui MIHAS dan Halfest, tanpa sijil

<sup>18</sup> Sumber e-halal.gov.my, JAKIM, 2013

halal pengusaha IKS bumiputera muslim tidak dibenarkan memasuki pasaran. Jika keadaan ini dibiarkan berterusan, dibimbangi matlamat utama dalam konsep halalan tayyiban gagal dicapai, malah hanya berselindung di sebalik statistik pertambahan pemegang sijil dan pemakaian logo halal.

### 1.3 PERNYATAAN MASALAH

Sungguhpun istilah halalan tayyiban telah dikenali dalam masyarakat dan diperkatakan sejak sekian lama, namun *tasawwur* yang tepat bagi memahami konsep halalan tayyiban dalam industri makanan masih kabur, malah aplikasi yang diwujudkan menimbulkan persoalan tentang keupayaan pengusaha IKS memanfaatkannya dalam amalan dalam penghasilan produk. Menyedari pentingnya amalan halalan tayyiban dalam kalangan pengusaha industri, kegagalan untuk memahami konsep dan aplikasinya adalah suatu perkara serius yang memberi implikasi kepada pembangunan industri.

Oleh itu, konsep halalan tayyiban harus diberi takrifan secara jelas dan diaplikasikan secara bersungguh-sungguh oleh pengusaha bagi menjamin aspek input, sistem dan output bagi menghasilkan produk adalah memenuhi kehendak halal lagi berkualiti, di samping memastikan amalan pengurusan yang baik (*good governance*), etika perniagaan, ketelusan dan integriti yang tinggi dalam kalangan pengusaha.

Sungguhpun aplikasi sedia ada dilihat berusaha untuk memenuhi konsep halalan tayyiban, namun aspek amalannya dalam kalangan pengusaha masih diragui. Ini kerana, jika diteliti sumber ramuan yang digunakan dalam produk makanan seperti daging, bahan kimia, alkohol (arak), bahan tambah makanan, surimi dan sebagainya, pengusaha masih gagal memperolehi sumber yang dikenalpasti dengan mudah dan murah.<sup>19</sup> Malah, pengguna sentiasa menjadi mangsa sikap pengusaha yang tidak

---

<sup>19</sup> (Panel Penulis JAKIM), *Berita Harian*, 9 Mei 2006.

bertanggungjawab dan bersungguh-sungguh dalam aspek ini sebagaimana banyak isu yang berlaku.<sup>20</sup>

Sehubungan dengan itu, pencapaian sedia ada dalam kalangan pengusaha IKS dalam aplikasi halal harus dikaji dan diteliti secara mendalam termasuklah dalam aspek kuantiti dan kualitinya. Ini amat penting supaya kerangka kerja bagi aplikasi halalan tayyiban yang dibangunkan di negara ini benar-benar menjamin kualiti produk yang terdapat di dalam pasaran bagi memenuhi tuntutan *maqāsid al-sharī'ah*. Ini kerana, pembekalan makanan yang merupakan aspek penting dalam penjagaan lima perkara asas (agama, maruah diri, keturunan, harta dan akal) bergantung sepenuhnya kepada pengusaha yang bukan Islam. Malah, mendapatkan produk makanan yang benar-benar memenuhi kehendak halalan tayyiban adalah suatu yang amat sukar.

Selain tanggungjawab pengusaha itu sendiri untuk melaksanakan aplikasi halalan tayyiban, pelbagai agensi yang dikaitkan dengan pembangunan pengusaha IKS adalah pelbagai dan ini harus diteliti secara bertanggungjawab. Ini kerana, dana yang telah dibelanjakan untuk membantu IKS adalah besar dan bertambah saban tahun. Namun pencapaian terhadap halalan tayyiban masih diragui.<sup>21</sup> Sungguhpun kelemahan ketara IKS telah dikenalpasti seperti bidang pemasaran, penyelidikan dan pembangunan produk dan penguatkuasaan terhadap teknologi maklumat semasa,<sup>22</sup> namun ia tidak seharusnya dijadikan alasan untuk memastikan konsep dan aplikasi halalan tayyiban

---

<sup>20</sup> —"Iub ais punca demam kepialu" dicapai pada 21 November 2016, melalui laman web <http://fsq.moh.gov.my/v5/ms/isu-viral-kiub-ais-menjadi-punca-demam-kepialu-di-kuala-lumpur/>, —isu beras palsu", diases pada 21 November 2016, melalui <http://fsq.moh.gov.my/v5/ms/isu-beras-palsu-di-pasaran/>, —isu air zam zam tiruan", diases pada 21 November 2016, melalui <http://fsq.moh.gov.my/v5/ms/isu-penjualan-air-zam-zam-tiruan/>, —isu kebersihan di gerai ramadhan", <http://fsq.moh.gov.my/v5/ms/pemantauan-kebersihan-premis-makanan-di-bazar-ramadan/>, isu —DM Babi dalam Coklat Susu hazel Cadbury", diakses pada 20 November 2016, dalam <http://fsq.moh.gov.my/v5/ms/kenyataan-akhbar-pengesanan-dna-porcine-dalam-coklat-susu-dengan-kacang-hazel-cadbury-dairy-milk/>, —isu pengharaman mee Maggie daripada India," diakses pada 20 November 2016, melalui <http://fsq.moh.gov.my/v5/ms/isu-pengharaman-mee-segera-jenama-maggi-di-india>.

<sup>21</sup> —"Pencapaian HDC Perlu Diperbaiki", Berita Harian, 2 Oktober 2013, B3

<sup>22</sup> Muhamad Ali Hj Hasyim, *Bisness Satu Cabang Jihad: Pembudayaan Bisness untuk Survival* (Kuala Lumpur: Utusan Publications & Distribution Sdn Bhd, 2003)

terlaksana. Malah, pelbagai insentif pembiayaan dan pinjaman yang disediakan oleh pihak kerajaan untuk menghasilkan produk halal yang bermutu dan berinovatif, ia seharusnya mampu untuk menambahkan tahap kualiti pengusaha sama ada dalam konsep dan aplikasi halalan tayyiban. Namun masih ramai pengusaha yang tidak mengetahui cara mendekati agensi tertentu untuk dibantu dan dibimbing.<sup>23</sup>

Justeru, adalah suatu yang wajar untuk dikaji konsep dan aplikasi halalan tayyiban untuk membangunkan pengusaha menghasilkan pencapaian yang lebih baik yang memberi kesan kepada pembangunan ekonomi. Sungguhpun realiti sedia ada tidak banyak yang mampu dihasilkan, namun ia masih mempunyai potensi dan peluang bagi menghasilkan kesan yang baik jika dicari jalan penyelesaian dan model yang terbaik.

#### **1.4 PERSOALAN KAJIAN**

1.4.1 Oleh kerana konsep halalan tayyiban adalah penting untuk difahami sebagai asas dalam pembangunan industri halal, apakah pengertian konsep halalan tayyiban yang sebenar menurut perspektif syarak dan hubungkaitnya dengan pembangunan industri.

1.4.2 Di Malaysia telah wujud pelbagai aplikasi untuk membangunkan amalan halalan tayyiban dalam kalangan pengusaha industri. Justeru, apakah bentuk aplikasi yang dilaksanakan bagi memenuhi konsep halalan tayyiban dalam industri halal khususnya terhadap pengusaha bertaraf Industri Kecil dan Sederhana khususnya di Selangor?

1.4.3 Terdapat elemen yang telah dikenalpasti dalam membangunkan aplikasi halalan tayyiban, sejauhmanakah tahap pencapaian pengusaha industri kecil dan sederhana terhadap elemen tersebut di Selangor Darul Ehsan khususnya dalam industri makanan?

---

<sup>23</sup> Mohd Asri Hj Abdullah, *Industri Kecil di Malaysia: Pembangunan dan Masa Depan* (Kuala Lumpur: Dewan Bahasa & Pustaka, 1997)

1.4.4 Apakah bentuk model bagi memperkasakan konsep halalan tayyiban dan aplikasinya dalam membangunkan industri halal secara komprehensif di Malaysia.

## **1.5 OBJEKTIF KAJIAN**

1.5.1 Mengkaji pengertian konsep halalan tayyiban menurut perspektif Islam dan hubungkaitnya dengan pembangunan industri.

1.5.2 Menilai bentuk rangka kerja aplikasi pelaksanaan konsep halalan tayyiban kepada pengusaha industri kecil dan sederhana dalam membangunkan industri halal dalam negara ini.

1.5.3 Menganalisis tahap pematuhan elemen penting dalam konsep halalan tayyiban yang dilaksanakan oleh pengusaha IKS dalam penghasilan produk makanan.

1.5.4 Menghasilkan model pembangunan industri halal yang komprehensif dengan cadangan yang sesuai kepada pihak-pihak berkepentingan dalam membangunkan industri halal.

## **1.6 KEPENTINGAN KAJIAN**

Kajian yang dijalankan ini adalah penting untuk dilaksanakan bagi mengetahui konsep halalan tayyiban dan aplikasinya secara lebih mendalam di samping meneliti perkembangannya dalam pengusaha industri. Justeru, di antara tujuan dan kepentingan kajian ini dijalankan adalah di atas perkara berikut:

**Pertama**, kajian ini penting untuk menghasilkan suatu penjelasan lengkap dan komprehensif berkaitan konsep halalan tayyiban berdasarkan perspektif Islam yang mempunyai hubung kait dengan pembangunan ekonomi. Justeru, di atas prinsip tersebut

ia akan dapat memberi gambaran jelas kepada pembuat dasar dalam merangka strategi bertindak bagi pembentukan aplikasinya dalam industri halal.

**Kedua**, kajian ini diharap dapat menghasilkan suatu kerangka model aplikasi pembangunan industri halal di negara ini yang diasaskan berdasarkan kehendak Islam yang syumul dan komprehensif dalam industri halal.

**Ketiga**, kajian ini adalah untuk memenuhi keperluan penyelidikan berkaitan amalan konsep dan aplikasi khusus berkaitan halalan tayyiban dalam kalangan pengusaha makanan yang dilihat amat kurang dilakukan di Malaysia. Justeru, kajian ini diharap dapat yang meneliti tahap pencapaian pengusaha untuk dijadikan rujukan pihak berkuasa bagi merangka garis panduan atau polisi tertentu untuk mengatasi permasalahan yang berlaku.

**Keempat**, kajian ini diharap dapat menghasilkan kerangka penting untuk dijadikan asas bagi penerokaan bidang-bidang halal yang baru. Di samping mengukuhkan amalan aplikasi sedia ada dalam industri tertentu seperti makanan, kosmetik, farmaseutikal dan sebagainya, ia juga diharap dapat meluaskan skop kepatuhan halalan tayyiban secara lebih komprehensif dan menyeluruh dalam bidang-bidang seperti berikut:

Jadual 1.4 Bidang dan Bentuk Sumbangan Kajian

<b>Bidang Sumbangan</b>	<b>Bentuk Sumbangan</b>
Pengurusan Pensijilan	Menghasilkan garis panduan pengesahan halal kepada syarikat yang ingin mengesahkan produk mereka secara tepat, telus dan profesional. Pada masa yang sama sentiasa memberi keutamaan dalam penambahbaikan proses yang dijalankan untuk memudahkan syarikat selagimana berpegang kepada perinsip syarak.
Penarafan Standard	Menghasilkan manual penarafan standard halalan tayyiban terhadap syarikat yang komited dalam aspek halalan tayyiban.
Pendidikan Halal	Mencadangkan suatu modul pendidikan halal yang mengandungi konsep dan aplikasi halal untuk dijadikan subjek dalam silibus pengajian di sekolah dan universiti.
Keusahawanan	Menghasilkan suatu garis panduan ke arah mewujudkan sebuah badan, jabatan atau unit yang memfokuskan keusahawanan halal dalam bidang membangunkan input, proses dan output bagi memenuhi kehendak aplikasi halalan tayyiban.
Pelancongan halal	Mencadangkan supaya menjadikan syarikat yang komited halal sebagai produk perlancongan untuk menarik pelancong memahami konsep dan aplikasi halal dalam semua aspek khusus dalam industri makanan.
Latihan Kemahiran	Menjadikan konsep dan aplikasi halalan tayyiban sebagai modul eksekutif halal yang melahirkan sumber tenaga mahir dalam bidang halal.
Penguatkuasaan dan Pemantauan	Memberi input kepada usaha pemeraksanaan sistem kawalan halal dan akta halal negara.

Sumber: Analisis Penulis, 2016

Secara umumnya dapatlah dirumuskan bahawa kajian berkaitan halalan tayyiban amatlah penting ke arah menterjemahkan konsep Islam yang syumul itu dalam pelbagai bidang kehidupan umat manusia kini. Di samping minat dan sikap kecenderungan pengguna yang inginkan produk patuh syariah pada masa kini, maka, sudah sampai masanya kajian seumpama ini dijadikan asas untuk menghasilkan lebih banyak garis panduan dan polisi bagi membentuk kepatuhan kepada amalan-amalan Islam secara lebih berkesan.

## 1.7 KAJIAN LITERATUR

Tidak dinafikan terdapat banyak kajian yang dilakukan berkaitan tajuk halalan tayyiban sama ada berkaitan konsepnya mahupun aplikasinya. Namun, untuk mengenalpasti bentuknya mengikut perspektif pengusaha industri dan bagaimana diterjemahkan dalam kalangan pengusaha industri kecil dan sederhana amat kurang ditemui. Namun, terdapat ulasan dan perbahasan yang boleh dimanfaatkan. Justeru, penulis membahagikan aspek ini kepada beberapa perkara pokok seperti berikut:

### 1.7.1 Kajian Berkaitan Konsep Halalan Tayyiban

Konsep halalan tayyiban selain dilihat dalam perspektif hukum syarak yang membahaskan permasalahan halal dan haram, ia juga dikaitkan dengan input, sistem dan aplikasi. Sehubungan dengan itu, sungguhpun banyak huraian dan perbahasan yang dilakukan oleh pengkaji, kebanyakannya adalah berkisar tentang hukum *fiqh* dan asas-asasnya, terdapat juga perbahasan berkaitan aspek hukum bersangkutan paut dengan teknologi makanan hari ini yang banyak menyentuh aspek zat makanan itu sendiri sama ada dikategorikan sebagai suatu yang halal, haram dan syubhah sesuatu produk.

Dalam aspek pengertiannya daripada segi bahasa, halal adalah suatu perkataan yang memberi makna sesuatu yang dibenarkan atau diharuskan, pakar bahasa seperti Ibn Manzur dan kebanyakan yang lain menyatakan bahawa perkataan tersebut berasal daripada kalimah *ḥalla*, *yaḥillu*, *ḥillan* yang memberi makna berbeza daripada sesuatu yang haram.<sup>24</sup> Menurut Kamus Dewan, perkataan halal ditakrifkan sebagai sesuatu yang diperbolehkan dan tidak ditegah oleh syarak.<sup>25</sup> Dalam Malaysia Standard (MS1500:2009) yang berfungsi sebagai panduan umum berkaitan produk halal, pengertiannya diperincikan kepada makna yang lebih luas daripada aspek hukum.

<sup>24</sup> Ibn Manzūr, Jamāl al-Dīn Muḥammad al-Anṣārī, *Lisān al-ʿArāb* (t.t.: Dār al-Miṣriyyah wa al-Tarjmah), jld.13, hlm 173.

<sup>25</sup> *Kamus Dewan* (Dewan Bahasa dan Pustaka: Kuala Lumpur: DBP, 2003), hlm. 395.

Pengertian makanan halal yang digariskan itu ialah sesuatu yang tiada mempunyai apa-apa bahan daripada haiwan yang tidak halal atau daripada haiwan halal yang tidak disembelih, tidak mengandungi najis, tidak mudarat dan memabukkan, tidak tercemar ketika proses pengeluaran, tiada sebarang unsur dari anggota manusia serta tiada tercemar daripada sebarang najis sepanjang proses penyediaan.<sup>26</sup>

Menurut Sazelin binti Arif<sup>27</sup> dalam kajiannya bertajuk Konsep Halalan Tayyiban dari Perspektif *Maqāṣid al-Sharī,ah dan Aplikasinya dalam Prosedur Penentuan Makanan Halal di Malaysia* membahaskan konsep halalan tayyiban daripada sudut *maṣlahah* dan *mafsadah*nya dengan terperinci. Di samping menjelaskan betapa pentingnya konsep halalan tayyiban difahami dalam perspektif dimensi ilmu *uṣūl fiqh*, ia juga melihat secara terperinci bagaimana aplikasinya dalam proses penentuan halal yang melibatkan amalan pensijilan yang dilaksanakan oleh pihak JAKIM. Pada pandangan beliau hubungkait konsep dan aplikasi halalan tayyiban harus diperkukuhkan. Namun tesis ini tidak menghuraikan secara realiti keadaan ekonomi berkaitan industri halal kini khususnya berkaitan keupayaan pengusaha muslim dalam menghasilkan produk makanan yang dilihat penting dan serius. Ini dapat dilihat *trend* semasa terhadap penguasaan pengusaha bukan Islam yang menguasai pengeluaran produk makanan untuk umat Islam. Sungguhpun demikian, kajian ini memberi panduan kepada penulis untuk melihat secara serius dalam aspek hukum kerana konsep halal itu sendiri adalah berasal dari sumber hukum dengan disiplin ilmu yang mantap yang telah dihuraikan oleh ulama. Walaubagaimanapun kajian yang berkaitan memahami konsep halalan tayyiban dari aspek ekonomi Islam belum ditemui. Sungguhpun ada artikel yang ditulis oleh pengkaji mengenai Industri Halal dan hubungkaitnya dengan ekonomi. Kajian

---

<sup>26</sup> MS 1500: 2009, hlm. 2.

<sup>27</sup> Sazelin Arif, "Konsep HALALAN TAYYIBAN dari Perspektif *Maqāṣid al-Sharī,ah* dan Aplikasinya dalam Proses Penentuan Makanan Halal di Malaysia" (Tesis PhD Akademi Pengajian Islam, Universiti Malaya, 2012).

berkaitan konsep halalan tayyiban secara holistik masih belum ditemui sungguhpun terdapat ramai pengkaji yang melihat ekonomi dengan perspektifnya yang tersendiri yang tidak mengaitkannya dengan industri halal dan usahawan IKS secara terperinci.

Di samping itu, konsep halalan tayyiban juga dilihat kepada amalan prinsip yang selari dengan kehendak syarak. Ia bukan sahaja membahaskan tentang sesuatu hukum terhadap sesuatu produk, tetapi menjelaskan hakikat halal itu secara menyeluruh dan *syumul* sebagaimana yang dijelaskan oleh Yūsuf al-Qaradāwī<sup>28</sup> dalam bukunya *al-Ḥalāl wa al-Ḥarām fī al-Islām* yang menyentuh tentang halal dan haram dalam segala sudut kehidupan manusia. Sebelas prinsip halal-haram yang dinyatakan amat penting sebagai konsep asas halalan tayyiban. Begitu juga *al-Ḥalāl wa al-Ḥarām fī Sūrah al-Mā'idah* oleh \_Abd al-Ḥamīd Maḥmūd Ṭahmādh<sup>29</sup> yang membincangkan 16 tajuk kecil yang dipilih dari ayat-ayat hukum berkaitan pemakanan yang dibahaskan dalam Surah ini. Namun, dalam konteks industri, bentuk aplikasinya perlu diperincikan untuk tindakan.

Sebagaimana konsep halalan tayyiban mempunyai kaitan rapat dengan status halal daripada sumber pemakanan, ia juga dibahaskan oleh alim ulama' bersandarkan keterangan dan penjelasan daripada nas-nas al-Quran mahupun Hadis Rasulullah SAW. Wahbah al-Zuhaylī contohnya dalam kitabnya *al-Fiqh al-Islāmī wa Adillatuhu*<sup>30</sup> juga ada menyentuh aspek makanan dan minuman yang memperincikan pandangan pelbagai mazhab tentang sumber makanan daripada aspek halal dan haram. Sehubungan dengan itu, konsep halalan tayyiban yang paling utama difahami adalah pematuhan terhadap aspek sumber ramuan makanan dan perlu kepada aplikasi yang jelas kepada pengusaha.

---

<sup>28</sup> Yūsuf al-Qaradāwī, *al-Ḥalāl wa al-Ḥarām fī al-Islām* (Al-Qāhirah: al-Maktab al-Islami: 1989).

<sup>29</sup> \_Abd al-Ḥamīd Maḥmūd Ṭahmādh (1987), h. 3-88

<sup>30</sup> Wahbah al-Zuhaylī, *al-Fiqh al-Islāmī wa Adillatuhu*, j.3. (Bīrūt: Dar al-Fikr, 1985)

Selain itu, konsep halalan tayyiban dilihat mempunyai hubungkait yang sangat rapat dengan khasiat dan kualiti makanan. Hakikat ini dijelaskan dalam buku *Konsep Kesihatan Melalui Pemakanan: Pendekatan Islam dan Sains* tulisan Che Wan Jasimah Wan Mohamed Radzi. Pengarang membahaskan pengertian istilah *tayyiban* melalui perspektif keselamatan dan kesihatan makanan. Perkara yang sama dihuraikan oleh Abd al-Ḥamīd Maḥmūd Ṭahmādh yang menyatakan halalan tayyiban adalah mempunyai maksud yang sama dengan lazat serta baik sifatnya dan jauh daripada perkara-perkara makruh. Pengertian ini samalah seperti ungkapan tanah yang baik ialah yang menyuburkan tanam-tanaman, udara yang baik apabila ia lembut dan nyaman, makanan yang baik sekiranya ia halal dan perempuan yang baik sekiranya ia suci dan lemah lembut.<sup>31</sup> Ini bertepatan dengan takrifan istilah *al-ṭayyib* atau *al-ṭayyibāt* itu sendiri. Malah, sebahagian besar ulama<sup>32</sup> sebagaimana menurut al-Qurṭubī,<sup>32</sup> al-Ṭabarī dan al-Sayūfī, mengaitkan istilah *al-ṭayyib* atau *al-ṭayyibāt* dengan maksud halal. Malah, al-Imām al-Shāfi<sup>33</sup> lebih melihat *al-ṭayyibāt* sebagai halal dan tidak menjijikkan daripada aspek tabiat dan syarak. Sebagaimana ulama<sup>33</sup> sepakat menyatakan makanan yang dilarang adalah makanan yang *khawā'ir* (buruk dan menjijikkan) dan memudaratkan seperti daging babi dan apa jua yang dihalalkan oleh orang *musyrik* daripada benda-benda yang diharamkan oleh Allah s.w.t. atau sesuatu yang diharamkan atau menjijikkan.<sup>33</sup> Ini secara tidak langsung menjelaskan konsep halalan tayyiban yang mempunyai ciri-ciri yang lengkap terhadap pengukuhan halal itu sendiri iaitu patuh syariah dan pada masa yang sama mempunyai sejumlah kualiti yang membangunkan aplikasinya.

---

<sup>31</sup> Abd al-Ḥamīd Maḥmūd Ṭahmādh, *al-Ḥalāl wa al-Ḥarām fī Sūrah al-Mā'idah* (Dimasyq: Dār al-Qalam, 1987) h. 37-38.

<sup>32</sup> Abi Abd Allah Muḥammad ibn Aḥmad al-Al-Anṣārī al-Qurṭubī (t.t), *Tafsīr al-Qurṭubī al-Jāmi*, li *Aḥkām al-Qur'ān*, j.7.T.T.P: Dar al-Sha'bi, h.300

<sup>33</sup> Al-Qurṭubī (t.t), op.cit., h.300

Di samping itu, konsep halal tayyiban seringkali dikaitkan dengan amalan kebersihan. Kajian yang dijalankan oleh Hayati @ Habibah Abdul Talib,<sup>34</sup> Mariam Abd Latif<sup>35</sup> dan Mohd Khan Ayob<sup>36</sup> mengaitkan aspek kebersihan sebagai amalan konsep halal tayyiban. Bahkan dalam standard yang disediakan oleh Kementerian Kesihatan Malaysia (KKM), konsep halal tayyiban dilihat sebagai suatu konsep yang dikaitkan dengan garis panduan dan pensijilan yang terdapat dalam MeSTI<sup>37</sup>, GMP, GHP dan HACCP. Malah dalam standard yang lain seperti industri kosmetik<sup>38</sup> dan logistik, ia turut mengaitkan amalan kebersihan sebagai suatu yang mempunyai hubungkaitnya dengan halal tayyiban.

Di samping itu, konsep halal tayyiban juga difahami sebagai amalan penjagaan kesihatan melalui pemakanan yang sihat, berkualiti dan memenuhi kehendak gizi pemakanan. Antara kajian yang menyentuh aspek tersebut adalah Norkumala Awang,<sup>39</sup> Zulekha Yusoff,<sup>40</sup> Ann Wan Seng,<sup>41</sup> Danial Zainal Abidin,<sup>42</sup> Jalāluddin al-Sayūthī,<sup>43</sup>

---

<sup>34</sup> Hayati @ Habibah Abdul Talib, Khairul Anuar Mohd Ali dan Khairur Rijal Jamaludin 2008. "Quality Assurance in Halal Food Manufacturing in Malaysia: A Preliminary Study" Kertas kerja dibentangkan di International Conference on Mechanical & Manufacturing Engineering (ICME2008) di Johor Bharu, Johor, 2008; Hayati@Habibah Abdul Talib & Khairul Anuar Mohd Ali. "Aspek Kualiti, Keselamatan dan Kesihatan di Kalangan PKS Makanan: Satu Sorotan Kajian". *Jurnal Teknologi*, 49(E) Dis. 2008:65-67

<sup>35</sup> Mariam Abdul Latif. "Requirement for the Development of Halal Food Quality Management System in Malaysia" (Tesis MA, Universiti Putra Malaysia, 2004)

<sup>36</sup> Mohd Khan Ayob, *Memahami GMP/GHP dan Potensi Intergrasi pensijilan HALAL-HACCP* (Bangi: Fakulti Sains dan Teknologi UKM, 2006)

<sup>37</sup> Kementerian Kesihatan Malaysia. *Amalan Kebersihan Yang Baik Untuk Industri Kecil Makanan Skala Kecil Dan Sederhana (IKS) Ke Arah Perlaksanaan HACCP*. Putrajaya: Kementerian Kesihatan Malaysia, 2002; Kementerian Kesihatan Malaysia. *Garis Panduan Skim Pensijilan Makanan Selamat Tanggungjawab Industri (MeSTI)*, 2012; Kementerian Kesihatan Malaysia. *Guidelines on Good Hygiene Practices for Small and Medium Scale Food Industries Towards HACCP*, 2002; Kementerian Kesihatan Malaysia. *Manual Prosedur Kerja Pengiktirafan Bersih, Selamat dan Sihat (BeSS) Bagi Pengusaha Premis Makanan*, 2012.

<sup>38</sup> Jabatan Standard Malaysia. *MS2200: 2008 Islamic Consumer Goods-Part 1: Cosmetic And Personal Care-General Guidelines*. Putrajaya: Jabatan Standard Malaysia, 2008.

<sup>39</sup> Norkumala Awang. *Makanan & Pemakanan Menurut Perspektif Sains dan Islam* (Kuala Lumpur: Penerbit IKIM, 2015), 1; Norkumala Haji Awang. *Bila Babi Bukan Babi Analisis Awal* (Kuala Lumpur: Penerbit IKIM, 2012), 3; Norkumala Haji Awang (*Makanan dan Pemakanan*. Kuala Lumpur: Penerbit IKIM, 2015), 1 dan Norkumala Haji Awang, *Pemakanan Yang Sihat Menurut Perspektif Islam* (Kuala Lumpur: Penerbit IKIM, 2012), 5

<sup>40</sup> Zulekha Yusoff et.al, *Sains Kesihatan Dalam Tamadun Islam* (Shah Alam: UPENA Uniniversiti Teknologi MARA, 2009), 32

<sup>41</sup> Ann Wan Seng, *Kamu Apa yang Kamu Makan* (Sungai Buloh: Kemilau Publika, 2013), 5

<sup>42</sup> Danial Zainal Abidin (*Perubatan Islam dan Bukti Sains Moden* (Batu Caves: PTS Millenia, 2007); Danial Zainal Abidin. *Quran Sainifik* (Batu Caves: PTS Millenia Sdn Bhd, 2014)

Jamaluddin Mahran,<sup>44</sup> Mahir Hasan Mahmud Muhammad,<sup>45</sup> Mohd Afifuddin Mohamad et al.,<sup>46</sup> Mohd Anuar Ramli & Mohammad Aizat Jamaluddin,<sup>47</sup> Mohd Azmi Abd Hamid<sup>48</sup> dan Muhklas al-Syakani al-Falahi.<sup>49</sup> Boleh dikatakan kesemua kajian yang dilakukan ini merumuskan bahawa konsep halal dan tayyiban mempunyai kaitan yang amat rapat dengan kualiti hasil daripada zat makanan yang halal, bersih, baik dan berkualiti.

Bahkan dalam banyak kajian mendapati istilah halal khususnya yang dikaitkan dengan industri, ia bukan hanya membincangkan aspek hukum halal itu dalam skop makanan itu sendiri, malah mengaitkannya dengan keperluan pematuhan secara komprehensif dalam membangunkan industri sebagai patuh hukum syariah. Tulisan dan perbahasan Iz al-Dīn bin Zaghībah,<sup>50</sup> yang membahaskan konsep halal itu mempunyai kaitan dengan persoalan hukum, Imām al-Ghazālī,<sup>51</sup> mengaitkannya dengan pembentukan syaksiah mulia, begitu juga pandangan Imām al-Shāṭibī,<sup>52</sup> Imām al-Nawāwī,<sup>53</sup> Shaikh

---

<sup>43</sup> Jalāluddīn al-Sayūfī, *Perubatan Cara Nabi Pasti Sihat*. terj. Muhamad bin Abdullah (Kuala Lumpur: Inteam Publishing Sdn Bhd, 2012), 3

<sup>44</sup> Jamaluddin Mahran, Abdul Azim Hafna Mubasyir, *Al-Quran Bertutur Tentang Makanan dan Obat-Obatan*. (Yogyakarta: Mitra Pustaka, 2006), 2

<sup>45</sup> Mahir Hasan Mahmud Muhammad, *Mukjizat Kedokteran Nabi*. Terj. Hamzah Hasan (Jakarta: Qultumedia, 2007)

<sup>46</sup> Mohd Afifuddin Mohamad et al, *Islam dan Sains Kesihatan Mudarat dan Manfaat Babi* (Kuala Lumpur: Penerbit Universiti Malaya, 2014)

<sup>47</sup> Mohd Anuar Ramli & Mohammad Aizat Jamaluddin, —Kriteria Makanan yang Baik dan Buruk Menurut Perspektif Kepenggunaan Islam”, dalam *Halal Haram dalam Kepenggunaan Islam Semasa*, ed. Suhaimi Ab Rahman dan Mohammad Aizat Jamaluddin (Serdang: Penerbit Universiti Putra Malaysia, 2011)

<sup>48</sup> Mohd Azmi Abd Hamid, —Makanan dan Kesihatan: Kes Malaysia”, dalam *Pemakanan Yang Sihat*, ed. Norkumala Hj Awang (Kuala Lumpur: Institut Kefahaman Islam Malaysia, 2012), 31

<sup>49</sup> Muhklas al-Syakani al-Falahi, *Allah Doktorku* (Kuala Lumpur: Telaga Biru Sdn Bhd, 2013), 10

<sup>50</sup> Iz al-Dīn bin Zaghībah. *Maqāṣid al-Sharī,ah Al-Khāṣah bi al-Taṣarafāt Al-Māliyah*. Ommān: Dār Abadiy. al-Qāmūs al-Muḥīt. Jilid ke-1. Bīrūt: Dār al-Kutub al-‘Ilmiyyah, 1995; Izu al- Dīn bin Zaghībah. *Maqāṣid al-Sharī,ah Al-Khāṣah bi al-Taṣarafāt Al-Māliyah*. Al-Urdun: Dār Al-Nafā’is Li An-Nashr wa Al-Tauzi, 2010

<sup>51</sup> Abī Ḥamīd Muḥammad bin Muḥammad al-Ghazālī, *Ihya’ „Ulūm al-Dīn* (Bīrūt: Dār al-Kutub al-‘Ilmiyyah, 2001); Abī Ḥamīd Muḥammad bin Muḥammad al-Ghazālī. *Mukāshafatu al-Qulūb al-Muqarrabu Ilā Haḍrati „Ālimi al-Ghuyūb* (Al-Qāhirah: al-Maktabah al-Taufiqīyah, t.t)

<sup>52</sup> Abī Ishāq al-Shāṭibī, *al-Muwāfaqāt fi Uṣūl al-Sharī,ah* (Bīrūt: Dār al-Ma‘rifah, 2001)

<sup>53</sup> Muḥy al-Dīn Abū Zakariyya Yaḥya ibn Sharaf ibn Muri ibn Ḥasan ibn Ḥusayn al-Nawāwī, *al-Majmū“Sharh al-Muḥadhdhab* (Madinah: al-Maktabah al-Salafīyah, t.t.)

Mutawālī Sya\_rāwī,<sup>54</sup> Abū Ja\_far Aḥmad<sup>55</sup> dan Yūsūf al-Qaraḍāwī<sup>56</sup> yang mengaitkan halal sebagai asas penting pengukuhan akidah, pemantapan syariah dan pembentukan akhlak.

Di samping itu, halalan tayyiban juga dikaitkan dengan sistem dan amalan kepatuhan terhadap syarak dan menjaga daripada perkara haram dan syubhah. Sebagaimana tulisan Akram Redhā,<sup>57</sup> Ḥassan Ayyub,<sup>58</sup> Maḥyū al-Dīn Ya\_qūb,<sup>59</sup> Muḥammad al-Salāmī,<sup>60</sup> Muḥammad Aḥmad Hawaryh<sup>61</sup> dan Muḥammad Salām Madkūr<sup>62</sup> jelas menyatakan kaitan yang rapat dengan kepatuhan syarak. Malah, penegasan terhadap hendaklah diberikan keutamaan sebagaimana saranan yang dinyatakan oleh Muḥammad Ṭāriq Maḥmūd Ramaḍān al-Ja\_barī,<sup>63</sup> Muḥammad Uthmān Shābir,<sup>64</sup> Ramaḍān Hāfiz Abd al-Raḥman,<sup>65</sup> Shams al-Dīn Muḥammad ibn al-Khatīb al-Sharbīnī,<sup>66</sup> Shamsiah binti Mohamad Ismail<sup>67</sup> dan Wahbah Al-Zuḥaylī<sup>68</sup> yang secara umumnya, ia dikaitkan dengan sesuatu pematuhan kepada hukum syarak, memberi keutamaan terhadap prinsip

<sup>54</sup> Muḥammad Mutawālī Sya\_rāwī, *al-Ḥalāl wa al-Ḥarām fī al-Islām* (Al-Qāhirah: Dār al-Taufīq Lī al-Turāth, 2010)

<sup>55</sup> Abū Ja\_far Aḥmad bin Naṣr al-Dūdī. *Al-Amwāl* (Al-Qāhirah: Dār al-Salām, 2008)

<sup>56</sup> Yūsuf al-Qaraḍāwī, *Maqāṣid al-Sharī'ah al-Muta'aliqah bi al-Māl*, terj. Abd Ghani Samsudin et. al. Kuala Lumpur: Koperasi Muslimin Malaysia Berhad, 2013; Yūsuf al-Qaraḍāwī. *Al-Ḥalāl wa al-Ḥarām fī al-Islām* (Al-Qāhirah: Maktabah Wahbah, 1993); Yūsuf al-Qaraḍāwī, *Dawr al-Qiyām wa al-Akhḫāk fī al-Iqtisād al-Islāmī*. (Al-Qāhirah: Maktabah Wahbah, 1995)

<sup>57</sup> Akram Redha, Ashraf Muḥammad al-Dawābbah, *al-Iqtisād al-Islāmī Madkhal wa Manḥāj* (Al-Qāhirah: Dār al-Salām, 2010)

<sup>58</sup> Ḥassan Ayūb, *Fiqh al-Mu'āmalāt al-Māliyah fī al-Islām* (Al-Qāhirah: Dār al-Salām, 2006)

<sup>59</sup> Maḥyū al-Dīn Ya\_qūb Abū al-Ḥaul, *al-Ḥallu al-Islāmī li al-Azmat al-Māliyah al-'Alamiyyah*.

<sup>60</sup> Muḥammad al-Salāmī, *Ḍawābit al-Sharī'ah li al-Istismār* (Iskandariah: Dār al-Imān, 2008)

<sup>61</sup> Muḥammad Aḥmad Hawaryh, *al-Tadbīr al-Wiqāyah min al-Māl al-Ḥarām* (Iskandariah: Maktabah al-Wafā' al-Qānūniyyah, 2010)

<sup>62</sup> Muḥammad Salām Madkūr, *Nazariyyah al-Ibāḥah 'Inda al-Uṣūliyyin wa-Fuqahā'* (t.t: Dār al-Naḥḍah al-'Arabiyyah, 1984)

<sup>63</sup> Muḥammad Ṭāriq Maḥmūd Ramaḍān al-Ja\_barī. *Tatawwaru al-Aḥkām al-Fiqhiyyah fī al-Qaḍāyā al-Māliyyah* (Amman: Dār al-Nafā'iz, 2012)

<sup>64</sup> Muḥammad Uthmān Shābir, *Al-Madkhal ilā Fiqh al-Mu'āmalāt al-Māliyah* (Jordan: Dār Nafā'is, 2010); Muḥammad Uthmān Shābir, *al-Qawā'id al-Kuliyyah wa al-Ḍawābit al-Fiqhiyyah fī al-Sharī'ah al-Islāmīyah* (Amman: Dār al-Nafā'is, t.t.)

<sup>65</sup> Ramaḍān Hāfiz Abd al-Raḥman, *al-Buyū', al-Dhārah* (Al-Qāhirah: Dār al-Salām, 2006)

<sup>66</sup> Shams al-Dīn Muḥammad ibn al-Khatīb al-Sharbīnī, *Mughnī al-Muḥtāj ilā Ma'rifa Ma'āni Alfāz al-Minḥāj* (Dimashq: Dār al-Fikr, t.t.)

<sup>67</sup> Shamsiah binti Mohamad Ismail (*al-Ribḥ fī al-Fiqh al-Islāmī Ḍawābituhu wa Taḥḍīduhu fī al-Mu'assasah al-Māliyyah al-Mu'asarah* (Amman: Dār al-Nafā'is, 2000), c.1

<sup>68</sup> Wahbah Al-Zuḥaylī. *al-Tafsīr al-Munīr fī al-'Aqīdah wa al-Syarī'ah wa al-Manḥāj* (Damsyik: Dār al-Fikr, 2007), jilid 1. Wahbah Al-Zuḥaylī, *al-Mu'āmalāt al-Māliyah al-Ma'āshirah*. Bīrūt: Dār al-Fikr, 2002); Wahbah Al-Zuḥaylī (*Uṣūl al-Fiqh al-Islāmī*. (Damsyik: Dār al-Fikr, 1986), jilid 1.

halal, suci, bersih, berkhasiat dan terjamin. Malah, pematuhan terhadap perkara inilah boleh dijadikan sebagai sistem yang mampu membentuk dan mengurus input, proses dan output dalam industri secara menyeluruh dan holistik.

### **1.7.2 Kajian Berkaitan Aplikasi Konsep Halalan Tayyiban**

Dalam usaha memastikan konsep halalan tayyiban dibangunkan secara komprehensif, ia amatlah berkait rapat dengan bentuk pelaksanaan aplikasinya. Aplikasi adalah suatu prosedur atau sistem yang dibentuk secara rasmi dan diterima pakai sama ada dalam bentuk garis panduan, polisi atau peraturan. Malah, di Malaysia usaha untuk merealisasikan konsep halalan tayyiban telah dilaksanakan melalui polisi dan dasar berkaitan halal khususnya berkaitan aplikasi pensijilan halal dan penguatkuasaan undang-undang berkaitan halal. Sungguhpun tidak dilaksanakan secara sempurna, pelaksanaan yang sedia ada dikatakan boleh dijadikan asas ke arah mewujudkan suatu sistem aplikasi yang dianggap sebagai suatu kerangka kerja bagi mengukuhkan konsep halalan tayyiban.

Sehubungan dengan itu, dalam buku *Panduan Halal: Panduan untuk Pengeluar Makanan* oleh Halal Industry Development Corporation (HDC), ada menjelaskan bahawa di antara bentuk aplikasi yang dijadikan panduan kepada pengeluar dalam menghasilkan produk makanan halal adalah standard MS1500:2009. Aplikasi ini dianggap penting kerana ia menghuraikan keperluan bagi sesebuah syarikat untuk memenuhi keperluan halalan tayyiban. Di samping itu, ia memperakui bahawa pensijilan halal yang dilaksanakan ketika ini, adalah suatu aplikasi yang memberi pengiktarafan dan mengesahkan amalan halalan tayyiban dalam kalangan pengusaha. Namun, ia tidak menjelaskan secara terperinci bagaimana bentuk pelaksanaannya secara mendalam dalam industri.

Berdasarkan kajian yang dijalankan oleh Lokman Ab Rahman berkaitan *Penilaian Perlaksanaan Pensijilan Halal Jabatan Kemajuan Islam Malaysia*, beliau menyatakan dengan jelas bahawa sistem pengurusan pensijilan halal yang dilaksanakan oleh JAKIM adalah suatu usaha untuk merealisasikan konsep halalan tayyiban. Ini dilihat kepada pelaksanaan sistem audit pengesahan dan pemantaun halal bagi mengesahkan dan mengiktiraf kepatuhan pengusaha terhadap konsep halalan tayyiban. Justeru, kajian ini penting untuk melihat dengan lebih dekat bagaimana kaedah atau prosedur yang dilaksanakan oleh pihak JAKIM untuk mengesahkan sesebuah syarikat itu boleh dianggap mematuhi konsep halalan tayyiban atau sebaliknya. Namun, untuk melihat secara komprehensif bentuk amalannya dalam kalangan pengusaha industri ia memerlukan kajian yang lebih terperinci.

Selain itu, Sistem Jaminan Halal (SJH) atau *Halal Assurance System (HAS)* yang menekankan aspek pengurusan halal adalah suatu bentuk aplikasi yang jelas menetapkan bahawa pihak pengurusan sesebuah syarikat yang ingin mendapat sijil halal hendaklah menunjukkan sikap kesungguhan dan konsisten dengan pematuhan halalan tayyiban. Malah, keperluan perlantikan eksekutif halal dan jawatankuasa yang mengurus hal ehwal halal dalaman syarikat adalah suatu usaha dan komitmen pematuhan yang melibatkan tanggungjawab dan integriti pemegang sijil halal.<sup>69</sup> Di samping itu, terdapat kajian yang menyentuh perkembangan sistem jaminan halal (SJH) seperti kajian oleh Ceranić, S., And N. Božinović berkaitan "*Possibilities And Significance Of HAS Implementation (Halal Assurance System) In Existing Quality System In Food Industry*",<sup>70</sup> kajian Muhammad, Nik Maheran Nik, Filzah Md Isa, Bidin Cheekifli bertajuk "*Positioning Malaysia As Halal-Hub: Integration Role Of*

---

<sup>69</sup> Pembentukan Manual Sistem Jaminan Halal, JAKIM (ceramah Noraini Hamzah dalam program Konvensyen Auditor Halal, pada 9 Julai 2013 di Grand Season Hotel, Kuala Lumpur).

<sup>70</sup> Ceranić, S., And N. Božinović, "Possibilities And Significance Of Has Implementation (Halal Assurance System) In Existing Quality System In Food Industry, "*Biotechnology In Animal Husbandry* 25.3-4 (2009): 261-266.

*Supply Chain Strategy And Halal Assurance System*”<sup>71</sup> yang sedikit sebanyak memberi gambaran pelaksanaan Sistem Jaminan Halal.

Selain itu, Mariam Abd Latif, dalam tesis sarjananya yang bertajuk *Development of Halal Food Quality Management System*,<sup>72</sup> menyatakan bahawa konsep halalan tayyiban telah diangkat menjadi sistem kualiti melalui aplikasi yang diwujudkan yang bukan sahaja membincangkan aspek konsep malah memberi panduan yang amat penting dalam mengukuhkan sistem pengurusan dalam penghasilan produk makanan tanpa mengira latar belakang industri itu sendiri. Sebagaimana ditegaskan oleh Muhamad Ajir Abdi Moenim, dalam kajiannya yang bertajuk *Label Halal; Perbandingan Antara Indonesia, Malaysia dan Singapura*,<sup>73</sup> aplikasi pensijilan halal sebenarnya merentas budaya dan agama sungguhpun wujudnya perbezaan aplikasi antara tiga negara yang melaksanakan pensijilan halal. Namun, kesemuanya boleh dikatakan bermatlamatkan untuk mengukuhkan konsep halalan tayyiban itu sendiri.

Sungguhpun terdapat pelbagai persepsi masyarakat terhadap aplikasi halalan tayyiban, aplikasi pensijilan halal terus berkembang dan mendapat tempat dalam industri. Nordin Ahmad dalam kajiannya yang bertajuk *Persepsi Persatuan Pengguna Di Malaysia Terhadap Pengesahan Halal JAKIM*<sup>74</sup> melihat sungguhpun wujudnya kepelbagaian persepsi persatuan pengguna terhadap aplikasi halal yang ada, pengurusan pensijilan halal sentiasa ditambahbaikkkan dari semasa ke semasa. Malah, ia akan turut memberi kesan kepada pemerksaan sistem pengauditan halal sebagaimana kajian Norhalina Bt

---

<sup>71</sup> Muhammad, Nik Maheran Nik, Filzah Md Isa, Bidin Cheekifli. "Positioning Malaysia As Halal-Hub: Integration Role Of Supply Chain Strategy And Halal Assurance System." *Asian Social Science* 5.7 (2009): 44.

<sup>72</sup> Mariam Ab Latiff, *Development of Halal Food Quality Managemnet System* (Tesis MA, UPM)

<sup>73</sup> Muhamad Ajir Abdi Moenim, *Label Halal; Perbandingan Antara Indonesia, Malaysia dan Singapura* (Tesis Phd, FPI UKM)

<sup>74</sup> Nordin Ahmad, *Persepsi Persatuan Pengguna di Malaysia Terhadap Pengesahan Halal JAKIM* (Tesis PhD, Akademi Pengajian Islam)

Othman yang bertajuk *Audit Pengesahan Halal di JAKIM*<sup>75</sup> di mana beliau menyentuh pelaksanaan aplikasi halal melalui sistem audit yang dijalankan oleh JAKIM adalah suatu manifestasi memperkukuhkan konsep dan aplikasi halalan tayyiban itu sendiri.

Di samping aplikasi halalan tayyiban yang memperkukuhkan sistem pengauditan bagi proses pengesahan halal, aktiviti pemantauan dan penguatkuasaan dilihat sebagai elemen penting memperkukuhkan aplikasi halalan tayyiban. Hakikat ini dinyatakan dalam kajian Nor'ainī Hamzah yang bertajuk *Pemantauan dan Penguatkuasaan Halal di Malaysia*<sup>76</sup> yang mengaitkan aktiviti pemantauan dan penguatkuasaan sebagai elemen perlu bagi mengukuhkan konsep halalan tayyiban. Dalam pada itu, kajian berkaitan aplikasi halalan tayyiban juga dikaitkan dengan pengurusan rantaian makanan bagi memastikan sumber rantaian makanan dan proses yang dijalankan dapat diurus dengan halal, bersih dan terjamin.

Selain itu, perkembangan industri halal turut dibincangkan sebagai suatu industri penting yang menjana ekonomi yang melibatkan pelbagai rantai makanan. Dalam kajian Nik Maheran Nik Muhammad, Filzah Md Isa dan Bidin Chee Kifli<sup>77</sup> bertajuk *Positioning Malaysia as Halal-Hub: Integration Role of Supply Chain Strategi and Halal Assurance System*, ia bersetuju supaya usaha memperkukuhkan industri halal yang dijalankan di Malaysia dibentuk melalui pelaksanaan bagi memperkukuhkan konsep halalan tayyiban yang mempunyai hubungkait yang kuat dengan pengurusan rantaian makanan. Perkara sama dijelaskan dalam kajian yang dijalankan oleh Azizan Ramli, Mazlin Mokhtar dan Badhrulhisham Abd Aziz yang bertajuk *Pengurusan Keselamatan Industri Melalui Pendekatan Simbiosis Industri: Memperkasakan Konsep*

---

<sup>75</sup> Norhalina Othman, *Audit Pengesahan Halal di JAKIM* (Tesis MA FPI UKM)

<sup>76</sup> Noraini Hamzah, *Penguatkuasaan dan Pemantauan Halal di Malaysia* (Tesis MA, UKM)

<sup>77</sup> Nik Maheran Nik Muhammad, Filzah Md Isa dan Bidin Chee Kifli<sup>77</sup> bertajuk *Positioning Malaysia as Halal-Hub: Integration Role of Supply Chain Strategi and Halal Assurance System*, *Jurnal Asian Social Sciens*, Vol. 5, No. 7 July 2009., h. 44

“Halalan Tayyiban” di Taman Halal<sup>78</sup> jelas menyatakan keperluan aplikasi halalan tayyiban yang mencakupi pengurusan input, sistem dan output yang dibangunkan secara komprehensif. Malah kaitan halalan tayyiban dengan amalan kebersihan adalah suatu yang tidak dinafikan. Dalam kajian yang dijalankan oleh Hayati@Habibah Abd Talib dan Khairul Anuar Mohd Ali<sup>79</sup> bertajuk *Aspek Kualiti, Keselamatan dan Kesihatan di Kalangan PKS Makanan* ada menyentuh tentang aspek amalan “tayyiban” dalam kalangan Industri Kecil Sederhana yang wajar diberi perhatian. Oleh itu, faktor tentang kemajuan dan perkembangan IKS dalam amalan halalan tayyiban wajar dijadikan agenda nasional.

Di samping itu, jika merujuk kajian yang dijalankan oleh Norazilawati Md Dahlal<sup>80</sup> daripada USM, jelas menegaskan bahawa aplikasi yang wujud dalam sistem pensijilan halal kini amat mementingkan aspek amalan kualiti. Bahkan jika ingin dipastikan perlaksanaannya secara berkesan, ia haruslah dipastikan terlaksananya standard kualiti. Menyedari kelemahan yang wujud terdapat juga ulasan dan pandangan kajian yang lain seperti kajian Ahmad Hidayat Buang & Zulzaidi Mahmood<sup>81</sup>, laporan MAMPU<sup>82</sup>, *Modul Pengurusan Halal*<sup>83</sup>, Jabatan Kemajuan Islam Malaysia. *Halal Directory Malaysia 2004-2006*,<sup>84</sup> *Buku Panduan Halal Panduan Untuk Pengeluar Makanan*,<sup>85</sup>

---

<sup>78</sup> Azizan Ramli, Mazlin Mokhtar dan Badhrulhisham Abd Aziz bertajuk *Pengurusan Keselamatan Industri Melalui Pendekatan Simbiosis Industri: Memperkasakan Konsep “Halalan Toyyiban” di Taman Halal*, kertas kerja pembentangan dalam Seminar Pengurusan Islam Peringkat Antarabangsa, anjuran Jabatan Syarah dan Pengurusan Akademi Pengajian Islam Universiti Malaya pada Februari 2013.

<sup>79</sup> Hayati@Habibah Abd Talib dan Khairul Anuar Mohd Ali<sup>79</sup> bertajuk *Aspek Kualiti, Keselamatan dan Kesihatan di Kalangan PKS Makanan* *Jurnal Teknologi*, 49(E) Dis. 2008: 65–79© Universiti Teknologi Malaysia

<sup>80</sup> Norazilawati Md Dahlal, *Pengurusan Kualiti Makanan Halal* (Kuala Lumpur: Dewan Bahasa dan Pustaka, 2015), 1

<sup>81</sup> Ahmad Hidayat Buang & Zulzaidi Mahmood. “Isu dan Cabaran Badan Pensijilan Halal di Malaysia”. Dalam *Jurnal Syariah*, 20/3 (2012):271-288

<sup>82</sup> MAMPU yang bertajuk *Inisiatif dan Impak Pelaksanaan Fokus Group Pengurusan Pensijilan Halal*. 2012.

<sup>83</sup> Jabatan Kemajuan Islam Malaysia. *Modul Pengurusan Halal (Putrajaya: Jabatan Kemajuan Islam Malaysia, 2012)*, 4

<sup>84</sup> Jabatan Kemajuan Islam Malaysia. *Halal Directory Malaysia 2004-2006*, (2006), Jabatan Kemajuan Islam Malaysia, hlm. 3.

*Guidelines On Halal Assurance System (HAS) Indonesia*,<sup>86</sup> Lokman Ab Rahman, *Penilaian Pengesahan Halal Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (JAKIM)*<sup>87</sup>, Tesis PhD, Jabatan Fiqh dan Usul, Akademi Pengajian Islam Universiti Malaya, 2010 dan Zawanah binti Muhammad,<sup>88</sup> yang membincangkan Halal: Antara Tuntutan Agama dan Strategi Ekonomi.

Dalam membangunkan aplikasi halal, kepatuhan terhadap halalan tayyiban harus dipastikan dilaksanakan secara menyeluruh dan konsisten. Menurut pandangan Mohamad Kamil bin Abu Talib<sup>89</sup> dalam *Pembiayaan Modal Kerja Berteraskan Syariah Dalam Industri Halal*, aplikasi halalan tayyiban harus dinilai secara lebih menyeluruh untuk memastikan pengusaha mengelakkan amalan riba, *gharār*, *ghish* dan sebagainya. Ini kerana, menurutnya konsep halalan tayyiban tidak dapat dilaksanakan secara menyeluruh sekiranya aplikasi sedia ada tidak berusaha memastikan perkara tersebut diberi perhatian. Pandangan beliau diperkukuhkan dengan kajian oleh Muhamad Rahimi dan Husniyati<sup>90</sup> dalam *Exploring Muslim Entrepreneurs' Knowledge and Usage of Islamic Financing* yang melihat keperluan kepada aplikasi halalan tayyiban yang menyeluruh bukan sahaja dilihat kepada pembangunan *masalah* malah juga menolak sebarang unsur *mafsadah*.

---

<sup>85</sup> Halal Industry Development Corporation. *Buku Panduan Halal Panduan Untuk Pengeluar Makanan*, 19

<sup>86</sup> *Guidelines On Halal Assurance System (HAS)*. The Assessment Institute For Food, Drugs And Cosmetics Of The Indonesian Council Of Ulama, 2005.

<sup>87</sup> Lokman Ab Rahman, *Penilaian Pengesahan Halal Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (JAKIM)* (Tesis PhD, Jabatan Fiqh dan Usul, Akademi Pengajian Islam Universiti Malaya, 2010)

<sup>88</sup> Zawanah binti Muhammad, et al., "Halal: Antara Tuntutan Agama dan Strategi Ekonomi", *Jurnal Penyelidikan Islam*, 21, 2008

<sup>89</sup> Mohamad Kamil bin Abu Talib, *Pembiayaan Modal Kerja Berteraskan Syariah dalam Industri Halal*, kertas kerja pembentangan dalam Halal Forum on Shariah Compliance 2010, anjuran Persatuan Profesion Eksekutif Halal Malaysia (PEHMA), pada 21 Disember 2010 di MITC Melaka.

<sup>90</sup> Muhamad Rahimi dan Husniyati (2008), *Exploring Muslim Entrepreneurs' Knowledge and Usage of Islamic Financing*, kertas kerja pembentangan dalam Seminar Keusahawanan Islam II Peringkat Kebangsaan, anjuran Jabatan Syariah dan Pengurusan, Akademi Pengajian Islam Universiti Malaya, pada 15 Oktober 2008.

Di samping itu, kajian yang menyentuh tentang aplikasi halal juga banyak dihasilkan oleh sarjana dalam bidang ekonomi dan industri semasa. Ini dapat dilihat melalui artikel *Certification On Chocolate Products: A Case Study*,<sup>91</sup> *Developing Halal Standard For Malaysian Hotel Industry: An Exploratory Study*<sup>92</sup> yang bersetuju supaya aplikasi halalan tayyiban itu diperluaskan ke dalam bidang lain. Begitu juga dengan artikel *Halal Traceability And Halal Tracking Systems In Strengthening Halal Food Supply Chain For Food Industry In Malaysia (A Review)*<sup>93</sup> yang boleh dijadikan rujukan untuk melihat kefahaman dalam kalangan kakitangan sedia ada.

### **3.7.1 Kajian Berkaitan Prestasi Pengusaha Industri Kecil dan Sederhana (IKS) Terhadap Amalan Halalan Tayyiban**

Dalam melaksanakan agenda dan misi industri halal dalam negara ini, sasaran yang ditetapkan dalam industri selain peningkatan terhadap output produk yang dihasilkan, ia juga menyentuh siapakah yang menghasilkan produk makanan itu sendiri. Selain usaha memperkasakan pengusaha melalui program kesedaran terhadap keperluan produk halal, usaha perlu juga difokuskan terhadap meningkatkan amalan halalan tayyiban.

Berdasarkan penelitian bahan-bahan rujukan untuk mengenalpasti tahap pematuhan terhadap konsep dan aplikasi, ternyata tidak banyak bahan rujukan yang diperolehi sama ada dalam bentuk kualitatif mahupun kuantitatif. Bahkan, kebanyakan kajian yang ditemui banyak menyentuh konsep dan aplikasi halal dan tidak banyak yang menyentuh tahap amalannya dalam kalangan pengusaha khususnya yang bertaraf IKS. Ini termasuklah tahap kesungguhan pengusaha dan komitmen agensi kerajaan dalam

---

<sup>91</sup> Shariff, Sariwati Mohd, And Nurul Akma Abdlah. "Halal Certification On Chocolate Products: A Case Study." *Procedia-Social And Behavioral Sciences* 121 (2014): 104-112.

<sup>92</sup> Samori, Zakiah, And Noorsalwati Sabtu. "Developing Halal Standard For Malaysian Hotel Industry: An Exploratory Study." *Procedia-Social And Behavioral Sciences* 121 (2014): 144-157.

<sup>93</sup> Zailani, Suhaiza, Et Al. "Halal Traceability And Halal Tracking Systems In Strengthening Halal Food Supply Chain For Food Industry In Malaysia (A Review)." *Journal Of Food Technology* 8.3 (2010): 74.

membangunkannya dalam kalangan pengusaha. Penglibatan pengusaha IKS selain dilihat berdasarkan statistik yang dikeluarkan oleh pihak kerajaan, juga tidak menyentuh sejauhmana penglibatan pengusaha IKS dalam industri halal.

Sungguhpun terdapat banyak rujukan berkaitan perkembangan Industri Kecil Sederhana, antaranya *Entrepreneurship & Business Competitiveness*<sup>94</sup> yang menjelaskan pelbagai cabaran dalaman dan luaran dalam membangunkan industri namun pengkhususan terhadap pencapaian amalan halalan tayyiban masih tidak diperolehi secara mendalam. Kebanyakan kajian yang dijalankan terhadap IKS mengkaji prestasi pengusaha, namun tidak menyentuh secara terperinci hubungkaitnya dengan industri halal dan aplikasi halalan tayyiban.

Namun begitu, banyak laporan rasmi kerajaan menyentuh tentang keperluan membangunkan IKS secara umum seperti Pelan Induk Perindustrian Ketiga (IMP3), 2006-2020, dengan jelas antara lain menekankan aspek pembangunan industri halal dengan misi kerajaan Malaysia untuk menjadikan negara ini sebagai hab halal global bagi pengeluaran barangan dan perkhidmatan halal.<sup>95</sup> Di dalam Bab 21 dalam Pelan tersebut menyebut tentang aspek berikut:

- i. Penilaian mengikut saiz pasaran global dan serantau serta perkembangan pasaran baru bagi produk dan perkhidmatan halal, termasuk persaingan yang meningkat daripada Negara-negara Asia Pasifik dan perkembangan standart halal antarabangsa;
- ii. Perkembangan industri produk dan perkhidmatan halal Malaysia, termasuk inisiatif dalam mengukuhkan sokongan institusi serta pembangunan pasaran dan promosi;

---

<sup>94</sup> Mohd Fauzi Mohd Jani, Yahya Ibrahim, Siohong Tih, June M.L. Poon, *Entrepreneurship & Business Competitiveness* (Bangi:UKM, 2007)

<sup>95</sup> Pelan Induk Perindustrian Ketiga (IMP3), 2009, MITI, hlm 623.

- iii. Cabaran dalam membangunkan produk dan perkhidmatan halal, termasuk kekurangan bahan mentah, pembangunan perkhidmatan yang mematuhi halal serta keperluan meningkatkan koordinasi di kalangan Kementerian dan agensi berkaitan; dan
- iv. Strategi dan polisi untuk pembangunan industri ini, termasuk langkah-langkah bagi menangani persaingan yang meningkat dari negara-negara serantau dan mengukuhkan keupayaan institusi dan sumber manusia.

Sebagaimana kajian-kajian lain yang menyentuh tentang keusahawanan, pelan-pelan pembangunan IKS dilihat hanya menyentuh tentang cabaran dan perancangan secara umum kenapa dan apa yang perlu dilakukan oleh kerajaan terhadap usahawan IKS. Ia tidak banyak menyentuh realiti yang berlaku dalam industri halal kini yang dikuasai oleh pengusaha bukan Islam terutama dalam kalangan pengusaha IKS. Analisis terhadap kajian berkenaan tidak menyatakan bagaimana perlunya mengembalikan keupayaan pengusaha muslim menguasai industri halal.

Berdasarkan *Pelan Induk PKS 2012-2020 Memangkin Pertumbuhan dan Pendapatan*<sup>96</sup> yang dilancarkan oleh SME Corporation sedikit sebanyak cuba menangani permasalahan PKS dengan menampilkan perancangan yang agak tersusun dengan pengukuhan polisi kerajaan dalam membantu Industri Kecil Sederhana untuk terus membangun dan berkembang. Sungguhpun ia dilihat sebagai elemen penting yang dihasratkan oleh pihak kerajaan dalam mencapai wawasan 2020, namun ia masih dalam bentuk perancangan yang masih belum diuji dengan persekitaran ekonomi yang tidak menentu pada masa akan datang. Oleh kerana ia adalah lebih berbentuk perancangan, butiran lengkap tentang prestasi industri tidak dapat diperolehi melainkan memerlukan

---

<sup>96</sup> Ringkasan Pelan Induk PKS 2012-2020 Memangkin Pertumbuhan dan Pendapatan, SME Corporation Malaysia, 2012, Kuala Lumpur.

rujukan kepada dokumen rasmi seperti laporan rasmi yang dikeluarkan oleh pihak berkenaan.

Dalam menganalisis realiti IKS dalam apa jua industri, Rosman Mahmood<sup>97</sup> dalam *Perusahaan Kecil dan Dilema Usahawan Melayu* menyatakan tentang prestasi perusahaan kecil yang mengalami kemerosotan sungguhpun sudah banyak bantuan yang diberikan oleh pihak kerajaan. Buku ini menjelaskan senario ekonomi penduduk pribumi di Malaysia yang terdiri daripada usahawan Melayu dalam persaingan perniagaan dengan bangsa lain terutama bangsa Cina. Kajian yang dijalankan oleh pengarang ini, walaubagaimanapun tidak menyentuh tentang aplikasi halalan tayyiban sebaliknya banyak menyentuh secara umum tentang perspektif Islam dalam kegiatan keusahawanan dan realiti yang berlaku dalam kalangan pengusaha kecil bumiputera berdasarkan penemuan kajian yang lebih berbentuk empirikal.

Selain itu, perkara yang hampir sama dihuraikan oleh Nor'aini Haji Idris,<sup>98</sup> dalam *Malaysia ke Arah Hab Makanan Halal Dunia* yang menyentuh realiti industri makanan halal hari ini yang berdepan dengan pelbagai isu dan cabaran semasa di mana antaranya menyebut tentang kelemahan pengusaha makanan bertaraf industri kecil dan sederhana dalam pelbagai kemahiran. Ini penting supaya pengusaha IKS berupaya mengembangkan produk mereka secara meluas ke peringkat antarabangsa. Namun kajian yang terkini dan menyeluruh dari perspektif syarak berkaitan industri halal tidak dibincangkan secara mendalam terutamanya kaitannya dengan pelaksanaan aplikasi yang diwujudkan bagi merealisasikan konsep halalan tayyiban itu sendiri.

---

<sup>97</sup> Rosman Mahmud, Mohd Rosli Mohamad, "*Perusahaan Kecil dan Dilema Usahawan Melayu*" (Kuala Lumpur: Penerbit Universiti Malaya, 2011)

<sup>98</sup> Noraini Hj Idris et al., *Malaysia ke Arah Hab Makanan Halal Dunia*, Dewan Bahasa & Pustaka, Kuala Lumpur, 2007.

Di dalam usaha mengukuhkan industri halal dalam negara ini, pihak kerajaan perlu bijak menguruskan dilema yang dihadapi iaitu di antara keperluan mempertahankan integriti halal dengan kehendak ekonomi seperti yang disentuh oleh Zawanah binti Muhammad, Hj Munir bin Md Saleh dan Abdul Muhaimin bin Mahmood,<sup>99</sup> dalam *Halal: Antara Tuntutan Agama dan Strategi Ekonomi* pasti berlaku. Ini dapat dilihat *trend* pengusaha dengan cabaran perkembangan semasa yang cenderung mementingkan keuntungan daripada mempertahankan integriti halal itu sendiri. Lebih-lebih lagi industri halal pada hari ini yang tidak terhad kepada industri produk makanan semata-mata, peranan JAKIM dilihat lebih mencabar. Oleh itu, mereka harus memperkasakan diri dengan mengukuhkan semua instrumen yang ada.

Di samping itu, saranan Lokman Ab Rahman<sup>100</sup> dalam *Isu Halal Tiada Penghujung* wajar diberikan perhatian. Beliau menyatakan sudah sampai masanya agensi kerajaan khususnya JAKIM berperanan dengan lebih berkesan mengurus isu-isu halal yang dilihat tiada berkesudahan lebih-lebih lagi melibatkan pembangunan industri. Justeru, saranan Jafri Abdullah<sup>101</sup> dalam *Malaysia Hub Pengeluaran Produk Halal: Potensi dan Cabaran*, supaya potensi Malaysia dalam bidang industri halal dapat digembelingkan melalui penyelarasan agensi-agensi yang sedia ada, harus dilihat sebagai suatu saranan serius yang perlu dilaksanakan dengan berkesan. Namun, fokus agensi-agensi sedia ada masih memerlukan suatu bentuk kepimpinan industri yang dinamik yang memberi impak kepada pencapaian aplikasi konsep halalan tayyiban yang berkesan.

Dalam meneliti perkembangan produk keluaran pengusaha IKS juga, dalam suatu monograf kajian yang dijalankan oleh Maktab Koperasi Malaysia dengan kerjasama

---

<sup>99</sup> Zawanah binti Muhammad et al, "Halal: Antara Tuntutan Agama dan Strategi Ekonomi", dalam *Jurnal Penyelidikan Islam*, Bil 21 2008/1429H, 53

<sup>100</sup> Lokman Ab Rahman, *Isu Halal Tiada Penghujung* (Melaka: Alam Baca Sdn Bhd, 2009), hal. 142.

<sup>101</sup> Jafri Abdullah, "Malaysia Hub Pengeluaran Produk Halal: Potensi dan Cabaran", *Jurnal Halal* Bil 1 (2006), 27.

Kementerian Perdagangan Dalam Negeri dan Hal Ehwal Pengguna bertajuk *Penerimaan Produk Bumiputera di Hypermart*,<sup>102</sup> menyatakan juga tentang kesukaran usahawan untuk memasuki hypermarket utama di negara ini antaranya disebabkan ketiadaan sijil halal yang menjejaskan perkembangan perniagaan pengusaha IKS.

Sehubungan dengan itu, kajian secara mendalam dengan melihat Selangor secara khusus, sedikit sebanyak akan melihat konsep dan aplikasi serta amalannya dalam kalangan pengusaha industri dengan lebih mendalam. Sebagaimana Roslan Ahmad,<sup>103</sup> dalam *Hab Halal Selangor – Gerbang ke Pasaran Global*, menyatakan bahawa Selangor merupakan model terbaik bagi melihat bagaimana industri halal dibangunkan melalui konsepnya yang jelas, seterusnya membentuk dasar dan perancangan yang tersusun dan dinamik sepertimana usaha mewujudkan Selangor Halal Hab, Pulau Indah. Justeru, komitmen kerajaan negeri dalam industri halal amat penting bagi mengembangkan status Selangor sebagai sebuah negeri maju dan berdaya saing di samping sebagai tapak yang sesuai dalam pembangunan industri halal di Malaysia yang bakal menjadi pusat pengembangan produk halal ke serata dunia. Namun, perbahasan beliau dalam kertas tersebut hanya menyentuh aspek perancangan dan tidak menyatakan secara lengkap tentang keadaannya di kalangan pengusaha IKS di Selangor secara khususnya terhadap amalan konsep halalan tayyiban.

Oleh kerana pentingnya peranan pengusaha industri dalam membangunkan kepatuhan halalan tayyiban, pengusaha IKS seharusnya mengambil peluang untuk meningkatkan prestasi mereka khususnya dalam tren pasaran global pada hari ini. Perkembangan yang memberangsangkan dalam industri halal sebagaimana dinyatakan dalam laporan *State*

---

<sup>102</sup> Raja Maimon, et all, *Penerimaan Produk Bumiputera di Hypermarket* (Petaling Jaya: Maktab Koperasi Malaysia, 2008) h. 1

<sup>103</sup> Roslan Ahmad, *Hab Halal Selangor – Gerbang ke Pasaran Global*, kertas pembentangan dalam Multaqa Sultan Sharafuddin Idris Shah Alhaj dan Seminar Selangor 2005: Model Islam Sebuah Ekonomi Maju anjuran Jabatan Mufti Selangor Darul Ehsan, 7-8 Disember 2004 di Shah Alam Selangor.

of *The Global Islamic Economy 2013 Report*,<sup>104</sup> data-data empirikal jelas menunjukkan produk halal berkembang dengan pesat sebagaimana produk perbankan Islam, produk perlancongan Islam, media, fesyen dan sebagainya. Laporan ini boleh dijadikan rujukan dalam memahami secara mendalam trend perkembangan semasa pasaran global halal pada hari ini untuk meningkatkan motivasi usahawa IKS supaya bersedia dengan produk dan pematuhan kualiti yang ada. Lebih-lebih lagi dengan potensi pasaran produk halal disebabkan pertambahan jumlah penduduk dan kesedaran global tentang *Islamic values*, semua pihak khususnya pengusaha IKS tidak harus ketinggalan.

Selain itu, kajian-kajian semasa yang menyentuh industri halal secara umum dapat ditemui sepertimana kajian oleh Norazilawati Md Dahlal<sup>105</sup> berkaitan *Penjenamaan Halal dalam perkembangan Industri Makanan Halal*, kajian Mohd Ali Mohd Noor<sup>106</sup> berkaitan *Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Ketidakcekapan Pelbagai Industri Pemprosesan Makanan Halal Malaysia*, kajian Sanep Ahmad berkaitan *PKS di Persada Dunia Melalui Tanda Halal: Kes Gelagat Pengguna*, Rosidah Musa dalam kajiannya berkaitan *Potensi Produk Makanan Halal di Pasaran Domestik dan Global*, kajian Ayu Nor Azilah Mohammad<sup>107</sup> berkaitan *Potensi, Cabaran dan Hala Tuju Industri Kecil & Sederhana (IKS) dalam Era Pembangunan Negara* dan banyak lagi kajian yang dihasilkan yang boleh dijadikan rujukan asas. Di samping itu, terdapat kajian yang menyentuh aspek jaminan sekuriti makanan yang mempunyai kaitan dengan keperluan konsep dan aplikasi halalan tayyiban sebagaimana dinyatakan oleh Asmak Ab.

---

<sup>104</sup> *State of The Global Islamic Economy 2013 Report*, Thomson Reuters, 2013

<sup>105</sup> Norazilawati Md Dahlal dalam *Penjenamaan Halal dalam perkembangan Industri Makanan Halal*, kertas pembentangan dalam Workshop Antarabangsa Pembangunan Berteraskan Islam ke-5 (WAPI 5) 2012 di Medan Indonesia.

<sup>106</sup> Ali Mohd Noor, "Faktor-faktor yang Mempengaruhi Ketidakcekapan Pelbagai Industri Pemprosesan Makanan Halal Malaysia", dalam *Prosiding PERKEM VII*, Jilid 1 (2013) 438-444.

<sup>107</sup> Ayu Nor Azilah Mohamad et al, "Potensi, Cabaran dan Hala Tuju Industri Kecil & Sederhana (IKS) dalam Era Pembangunan Negara", dalam *Prosiding PERKEM III*, Jilid 1 (2008) 662-674

Rahman<sup>108</sup> yang dilihat penting untuk dijadikan rujukan bagi melihat aspek ini secara lebih komprehensif.

Secara umumnya, kebanyakan kajian yang menyentuh tentang pengusaha IKS dilihat tidak menyentuh secara khusus tentang konsep dan aplikasi halalan tayyiban dan tahap amalannya dalam kalangan pengusaha IKS. Bahkan, kebanyakan kajian yang ditemui berkaitan industri halal adalah lebih menjurus kepada aspek pemerhatian dan penilaian terhadap realiti dan keperluan pembangunan kemahiran, teknologi, bantuan kewangan dan pembangunan bina insan.

---

<sup>108</sup> Asmak Ab. Rahman, –Sekuriti Makanan dari Perspektif Syariah”, dalam *Shariah Journal*, Vol 17, No. 2, 2009.

## 1.8 KAEDAH PENYELIDIKAN

Kajian terhadap konsep dan aplikasi halalan tayyiban dan amalannya dalam kalangan pengusaha industri kecil dan sederhana dilakukan dalam bentuk kualitatif. Di samping itu data-data berbentuk kuantitatif digunakan dan diambil kira untuk mengukuhkan kajian ini. Sebagaimana menurut Coffee dan Atkinson<sup>109</sup> dalam analisis kualitatif ia lebih bertumpu pada maksud data dan tidak kepada perkiraan untuk meletakkan nombor pada kes-kes tertentu. Justeru, tiga prosedur asas dalam pengkodan kualitatif adalah melakukan pemerhatian dan peka akan fenomena yang berkaitan, mengumpul contoh-contoh terhadap fenomena itu dan menganalisis fenomena itu untuk mencari persamaan, perbezaan, pola, tren dan struktur.

Dalam melihat konsep sebenar berkaitan istilah dan amalan konsep halalan tayyiban rujukan perpustakaan berkaitan istilah tersebut adalah penting. Ini bagi mendapat dan menghasilkan suatu rumusan berkaitan istilah tersebut dengan tepat. Sebagaimana pentingnya rujukan sumber asas seperti al-Quran dan Hadis dan kitab-kitab ulama' muktabar. Sehubungan dengan itu, dengan menghasilkan rumusan yang tepat dan menyeluruh berkaitan istilah konsep tersebut, kajian berkaitan aplikasi yang dilaksanakan di Malaysia adalah suatu yang diambil kira dan perhatian. Aplikasi tersebut akan menjadi asas untuk melihat sejauhmanakah amalannya dalam kalangan usahawan Industri Kecil Sederhana.

Sehubungan dengan itu, secara umumnya, fokus kajian ini adalah berkaitan perkara berikut:

- a. Kajian berkaitan huraian konsep halalan tayyiban berdasarkan perspektif Islam dalam industri halal.

---

<sup>109</sup> Coffee, Atkinson, *Making Sense of Qualitative Data* (CA: Sage, 2000).

- b. Kajian berkaitan bentuk aplikasi halalan tayyiban dan bagaimana ia berfungsi untuk menghasilkan polisi dan standard yang digunakan dalam industri halal.
- c. Kajian berkaitan tahap amalan konsep halalan tayyiban dalam perusahaan yang dijalankan dalam kalangan usahawan khususnya bertaraf IKS.
- d. Kajian untuk menghasilkan cadangan bagi memperkukuhkan ruang bagi membangun industri secara lebih terperinci.

Terdapat dua metodologi utama yang digunakan oleh pengkaji dalam kajian ini iaitu Metodologi Pengumpulan Data dan Metodologi Analisis Data.

### 1.8.1 Metodologi Pengumpulan Data

Kaedah ini digunakan untuk mengumpul data dengan melakukan pembacaan terhadap dokumen-dokumen yang berkaitan dengan tajuk kajian. Kaedah ini secara keseluruhannya melibatkan data yang berbentuk kualitatif iaitu satu proses pengumpulan data yang lebih memfokuskan kepada aspek pemahaman konsep, penjelasan kepercayaan, psikologi, interpretasi terhadap sesuatu fenomena yang berlaku dalam masyarakat dan juga perancangan strategi.<sup>110</sup>

- a) **Kajian Pustaka**; ia dilakukan pada peringkat awal dengan melihat kepada kajian-kajian lepas yang telah dijalankan untuk mendapatkan maklumat asas berkenaan tajuk berkaitan. Kajian ini adalah penting untuk mengukuhkan maklumat berkaitan konsep dan aplikasi halalan tayyiban dalam Islam berdasarkan perspektif ekonomi dan bagaimana aplikasinya secara praktikal di negara ini khusus dalam pembangunan keusahawanan di Malaysia. Justeru, data yang diperolehi melalui direktori halal Malaysia yang dirujuk melalui sistem *online* JAKIM. Ia meneliti sejumlah syarikat yang mendapat sijil halal di

---

<sup>110</sup> Idris Awang, *Metodologi Penyelidikan* (Kuala Lumpur: Akademi Pengajian Islam Universiti Malaya & Intel Multimedia and Publication, 2001), h . 7

Selangor dan disemak latar belakang dan profilnya secara mendalam dan menyeluruh.

- b) Pengumpulan data atau maklumat yang seterusnya adalah dengan mengkaji dan memberi tumpuan kepada dokumen-dokumen terbitan kerajaan, standard, garis panduan dan akta kawalan sebagaimana berikut;
  - i) MS1500:2009 Makanan Halal: Pengeluaran, Penyediaan, Pengendalian dan Penyimpanan – Garis Panduan Umum (Semakan Kedua) dan standard-standard halal berkaitan.
  - ii) Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia 2014 (MPPHM 2014)
  - iii) Akta Perihal Dagangan 2011 (APD 2011) serta kertas-kertas kajian dan analisis berkaitan dengannya.
  - iv) Sistem Jaminan Halal (SJH) serta kertas-kertas berkaitan kajian dan analisis berkaitan dengannya.
- c) Kaedah temubual digunakan bagi mendapatkan maklumat berkaitan industri halal di Malaysia. Kaedah ini merupakan satu interaksi sosial antara penyelidik dengan informennya dengan tujuan untuk mendapatkan makluman atau jawapan bagi persoalan tertentu dengan sesuatu perkara yang ingin diperolehi. Teknik temubual berstruktur dipilih bagi membolehkan informen yang ditemubual lebih menjurus kepada memberikan input dan data-data yang diperlukan. Dalam kajian ini, persampelan ketidakberangkalian untuk mendapatkan data kualitatif juga akan digunakan. Melalui kaedah ini, maklumat daripada orang yang ditemubual diperlukan untuk memberi cadangan informen lain yang sesuai untuk ditemubual. Sejumlah 50 orang yang terlibat dalam temu bual (senarai di lampiran) yang dilakukan oleh penulis yang terdiri daripada:
  - i) Sepuluh orang pegawai JAKIM, JAIS dan Kementerian Kesihatan Malaysia khususnya mereka yang terlibat sebagai

auditor-auditor halal, termasuklah Pengarah Jabatan Kesihatan Selangor, Ketua Penolong Pengarah Bahagian Hab Halal JAKIM dan Penolong Pengarah Kanan Bahagian Penyelidikan JAIS.<sup>111</sup>

- ii) Sepuluh orang yang terdiri daripada Ketua Eksekutif Syarikat dan Pengurus Syarikat yang terlibat secara langsung dalam industri halal (termasuk syarikat swasta, badan berkanun, konsultan, GLC kerajaan).
- iii) Sepuluh orang yang terdiri daripada Yang Dipertua, Pengerusi dan Pimpinan Majlis/Sekretariat/persatuan berkaitan pengusaha dan eksekutif halal (seperti Majlis Tindakan Ekonomi Melayu (MTEM), Dewan Perniagaan Islam Malaysia (DPIM), Majlis Perundingan Islam Malaysia (MAPIM) dan Persatuan Profesion Eksekutif Halal Malaysia (PEHMA).
- iv) Lima orang yang terdiri daripada Yang Dipertua dan Pengerusi Persatuan-Persatuan berkaitan kebajikan pengguna bertaraf NGO (seperti Persatuan Pelancongan Islam Malaysia dan Persatuan Pengguna Pulau Pinang)
- v) Beberapa orang kenamaan daripada Badan-Badan Islam Luar Negara (seperti di Indonesia, Brunei dan Kemboja).<sup>112</sup>
- vi) 60-70 orang Pengusaha bertaraf industri kecil dan sederhana dalam industri makanan.
- vii) 20-30 orang ahli-ahli akademik yang terlibat membangunkan modul-modul pembangunan industri halal.

---

<sup>111</sup> Pegawai JAKIM yang terlibat dalam temu bual adalah Mohd Fakaruddin Masod, Johari Abd Latiff, Mohd Nasir Sulaiman, Adam Deraman, Solehin Masron, Sazly Azizudin, Lokman Ab Rahman, Mohd Amri Abdullah, Mohd Khalis Aroff dan Saiful Azhar Abd Wahab. Pegawai ini adalah terlibat secara langsung dengan tugas-tugas pengauditan pengesahan dan pemantauan syarikat terhadap aplikasi pematuhan halal.

<sup>112</sup> Antara yang terlibat dalam temubual adalah Onka Datuk Othman Hassan (Menteri Kemboja), Mahmud Hj Mohamad (Brunei) dan Nurwahid (Kepala Bidang Certifikasi Halal Majlis Ulama Indonesia)

Mereka yang ditemubual adalah mereka yang mempunyai kaitan rapat dengan pembangunan industri halal yang terdiri daripada pelaksana polisi kerajaan, pemain industri dan ahli akademik yang dilihat sebagai tulang belakang membangunkan industri halal. Tujuan temubual adalah untuk mendapat gambaran lebih lanjut tentang realiti yang berlaku dalam industri halal khususnya berkaitan standard dan polisi yang dihasilkan dan perlaksanaannya dalam kalangan pengusaha dalam negara ini. Proses temubual pada peringkat awal melibatkan persoalan umum, kemudian kepada objektif kajian yang menjurus kepada konsep, aplikasi dan amalannya,

- d) Kajian lapangan dengan menemubual 50 orang pengusaha makanan di Selangor termasuklah syarikat bumiputera bertaraf IKS yang mendapat pensijilan halal, syarikat bumiputera bertaraf IKS yang gagal mendapat pensijilan halal, syarikat bumiputera yang tidak memohon pensijilan halal, syarikat yang mengusahakan kilang makanan dan gerai makan, serta syarikat yang mendapat bimbingan daripada agensi-agensi kerajaan berkaitan keusahawanan. Ini dilakukan melalui soalan kaji selidik yang diberikan berdasarkan item-item yang berkaitan amalan halalan tayyiban (contoh soalan di lampiran).
- e) Pengumpulan maklumat berkaitan perusahaan yang dijalankan oleh pengusaha di Malaysia dengan meneliti dan menganalisis senarai syarikat dalam direktori rasmi seperti direktori *Malaysia International Halal Exhibition (MIHAS)* bermula daripada tahun 2010 hinggalah 2016, *Halfest 2015*, *Yellow Halal Pages*, *Direktori Halal HDC 2013* dan direktori halal secara online yang dibangunkan oleh Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (JAKIM). Berdasarkan maklumat rasmi tersebut, hampir 1,000 buah syarikat dianalisis secara umum untuk dikenalpasti bentuk amalan yang boleh dianggap memenuhi keperluan aplikasi halalan tayyiban yang dilaksanakan. 300 buah syarikat IKS yang mendapat sijil pengesahan halal Malaysia di Selangor dilihat secara terperinci berdasarkan latar

belakang syarikat, produk keluaran, jenis industri, pencapaian dalam standard kualiti seperti ISO, GMP dan HACCP.

### **1.8.2 Metode Penganalisaan Data**

Menerusi metode pengumpulan data di atas, kajian ini akan melihat beberapa hubungkait antara fakta yang berlaku dan membuat kesimpulan terhadap data-data menggunakan kaedah berikut;

#### **a) Kaedah Induktif**

Metode induktif dalam ilmu *Uṣūl al-Fiqh* dikenali sebagai *istiqrā'* iaitu menganalisis data-data yang terkumpul dan mengabungjalinkan antara satu dengan yang lain bagi merumuskan satu pandangan yang umum daripada maklumat tersebut. Dalam usaha ini fakta-fakta akan terus menerus dibina sehingga dapat membuat interpretasi terhadap sesuatu masalah walaupun umum tetapi jelas. Manakala dalam kajian lapangan metode induktif akan digunakan semasa dalam menganalisis data dengan membuat kesimpulan atau pembuktian dari perkara yang bersifat khusus untuk merumuskan satu kesimpulan yang bersifat umum daripada soal-selidik. Ini termasuklah dalam menganalisis senarai syarikat IKS di Selangor yang mendapat pensijilan halal dan meneliti sejauhmanakah tahap aplikasi halal yang dilaksanakan.

Kaedah ini meneliti data-data yang terkumpul terhadap aplikasi halal, termasuklah dalam aspek aplikasi pensijilan halal, pengurusan halal, kawalan halal dan pengurusan sumber. Dengan meneliti data-data tersebut dapat memberikan jawapan terhadap sejauhmanakah aplikasi yang dilaksanakan benar-benar berkesan dalam amalan pematuhan halalan tayyiban khusus dalam kalangan pengusaha IKS.

**b) Kaedah Deduktif**

Metod deduktif pula menurut ilmu *Uṣūl al-Fiqh* ia dinamakan sebagai *istinbāṭ*. Maklumat-maklumat daripada teori dan pengalaman tertentu akan dinilai untuk merumuskan fenomena yang berlaku mampu menjadi penyelesaian atau pandangan yang bernas, munshabah dan dikira sahih. Manakala dalam kajian lapangan metode deduktif digunakan dalam penganalisaan data soal selidik yang bersifat umum untuk membuat kesimpulan yang bersifat khusus.

Dalam kajian berkaitan halalan tayyiban, asasnya adalah berdasarkan kepada dalil-dalil al-Quran dan al-Ḥadīth yang secara jelasnya menyatakan halalan tayyiban dan bagaimana ianya diistinbat kepada bentuk aplikasi. Ini termasuklah dalam aspek pembentukan aplikasi halal yang dilaksanakan di Malaysia seperti MS1500:2009, Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia (MPPHM) dan Sistem Jaminan Halal (SJH) yang dianggap sebagai aplikasi halal bagi memenuhi kehendak konsep halalan tayyiban.

**c) Kaedah Komparatif**

Metod ini digunakan untuk membandingkan data-data yang mempunyai maklumat yang berbeza. Usaha ini diperolehi dengan mendapatkan maklumat daripada pelbagai sumber dan dibandingkan hasil dapatan yang diperolehi. Ini biasanya dapat dilihat dengan meneliti hujah dan pandangan yang berbeza dalam suatu aspek pentakrifan konsep dan aplikasi halal khususnya dalam kalangan syarikat pemegang sijil halal dan bukan yang mendapat sijil halal. Contohnya pemahaman konsep dan aplikasi halal antara IKS dan syarikat multinasional, antara badan Islam dan antara persatuan pengguna dan pemain industri. Begitu perbandingan terhadap aplikasi yang dilaksanakan di JAIS dan di peringkat

Kerajaan Persekutuan di JAKIM. Dengan perbandingan yang dilakukan dapat mengenalpasti sejauhmanakah pembangunan aplikasi halal dijalankan.

## 1.9 KERANGKA KAJIAN

### 1.9.1 Maksud Berkaitan Konsep Halalan Tayyiban

Kajian berkaitan konsep dan aplikasi adalah suatu untuk untuk mengkaji secara Pengkajian ini adalah suatu usaha menyelidik makna yang terkandung dalam konsep halalan tayyiban yang telah direalisasikan dalam bentuk aplikasi yang diwujudkan di Malaysia. Dengan kewujudan aplikasi tersebut harus dilihat bagaimana amalanya dalam kalangan pengusaha dan sejauhmanakah cara penghayatannya.

Kajian ini dilaksanakan untuk menganalisis konsep halalan tayyiban berdasarkan rujukan ayat-ayat al-Quran dan Hadis Nabi SAW. Antara perkara penting yang dikaitkan dengan konsep halalan tayyiban adalah analisis terhadap ayat-ayat al-Quran dilakukan dengan meneliti ayat- ayat al-Quran seperti firman Allah SWT:

يَأْتِيهَا النَّاسُ كُلُّوْا مِمَّا فِي الْأَرْضِ حَلَالًا طَيِّبًا وَلَا تَتَّبِعُوا خُطُوَاتِ الشَّيْطَانِ  
إِنَّهُ لَكُمْ عَدُوٌّ مُّبِينٌ ﴿١٦٨﴾

Al-Baqarah 2: 168

Terjemahan: Wahai sekalian manusia! Makanlah dari apa yang ada dibumi, yang halal lagi baik, dan janganlah kamu ikut jejak langkah syaitan, kerana sesungguhnya syaitan itu ialah musuh yang terang nyata bagi kamu.

وَكُلُّوْا مِمَّا رَزَقَكُمُ اللَّهُ حَلَالًا طَيِّبًا ۗ وَاتَّقُوا اللَّهَ الَّذِي أَنْتُمْ بِهِ مُؤْمِنُونَ

Al-Mā'idah 5 : 88

Terjemahan: Makanlah makanan yang halal lagi baik daripada apa yang Allah telah rezkikan kepada kamu, dan bertakwalah kepada Allah yang kamu beriman kepada-Nya.

فَكُلُوا مِمَّا غَنِمْتُمْ حَلَالًا طَيِّبًا ۚ وَاتَّقُوا اللَّهَ ۚ إِنَّ اللَّهَ غَفُورٌ رَحِيمٌ

Al-Anfāl 8: 69

Terjemahan: Makanlah dari apa yang kamu telah dapat (dalam peperangan) itu, sebagai (benda) yang halal, lagi baik, serta bertakwalah kepada Allah, sesungguhnya Allah Amat Pengampun, Lagi Amat Mengasihani.

فَكُلُوا مِمَّا رَزَقَكُمُ اللَّهُ حَلَالًا طَيِّبًا وَأَشْكُرُوا نِعْمَتَ اللَّهِ إِنَّ كُفْرَكُمْ لِيَأْخُذَ أَخْيَارَكُمْ ۚ إِنَّ اللَّهَ عَلِيمٌ بِذُنُوبِكُمْ

Al-Nahl 16: 114

Terjemahan: Oleh itu, makanlah (wahai orang-orang yang beriman) dari apa yang telah dikurniakan oleh Allah kepada kamu dari benda-benda yang halal lagi baik, dan bersyukurlah akan nikmat Allah, jika benar kamu hanya menyembah akan Dia semata-mata.

Di samping itu, bersandarkan kepada hadis, daripada al-Nu'mān bin Bashīr bahawa Rasulullah SAW. yang bersabda;

الْحَلَالُ بَيِّنٌ وَالْحَرَامُ بَيِّنٌ وَبَيْنَهُمَا مُشَبَّهَاتٌ لَا يَعْلَمُهَا كَثِيرٌ مِّنَ النَّاسِ فَمَنْ  
اتَّقَى الْمَشَبَّهَاتِ اسْتَبْرَأَ لِدِينِهِ وَعَرْضِهِ وَمَنْ وَقَعَ فِي الشُّبُهَاتِ كَرَّاعٍ يَرَعَى  
حَوْلَ الْحِمَى يُوشِكُ أَنْ يُوَاقِعَهُ.<sup>113</sup>

Terjemahan: Yang halal itu jelas dan yang haram itu jelas, dan di antara keduanya terdapat perkara syubhah yang tidak diketahui oleh kebanyakan manusia. Barangsiapa yang menjaga perkara perkara syubhah, maka ia telah membersihkan kehormatan dan agamanya. Dan barangsiapa yang terjerumus dalam syubhah, maka ia seperti pengembala di sekitar tanah larangan, hampir-hampir ia terjerumus ke dalamnya.

Dalam ayat al-Quran dan Hadis di atas jelas menyebut keperluan konsep dan aplikasi halalan tayyiban yang menghasilkan suatu takrifan secara komprehensif terhadap elemen kepatuhan syariah terhadap pengurusan input, sistem dan output yang dikaitkan

<sup>113</sup>

Abī ʿAbd Allah Muḥammad ibn Ismāʿīl bin Ibrāhīm ibn al-Mughīrah al-Bukhārī, Saḥīḥ al-Bukhārī, -Kitāb al-ʾImān”, no. Hadis 52 (Bīrūt: Dār al-Kutub al-ʾIlmiyyah, 1981)

dengan industri. Di samping itu, konsep halalan tayyiban yang diperkukuhkan dengan huraian berdasarkan perspektif hukum *fiqh* dan *maqāṣid al-sharīʿah* membuktikan bahawa halalan tayyiban adalah suatu konsep patuh syariah yang relevan dan mempunyai asas kukuh yang perlu dikembangkan .

### **1.9.2 Maksud Berkaitan Kerangka Aplikasi Halalan Tayyiban**

Di Malaysia usaha yang dilaksanakan oleh Kerajaan Malaysia untuk membentuk kepatuhan dalam kalangan pengusaha industri adalah dengan memperkenalkan suatu standard khusus berkaitan makanan yang dikenali sebagai **MS1500:2009**. Standard ini adalah suatu garis panduan umum untuk memahami istilah halal bagi makanan yang dikaitkan dengan pematuhan hukum syarak. Di samping meletakkan asas kebersihan, kesucian dan selamat di makan. Oleh itu, dalam apa jua keadaan yang melibatkan aspek pemrosesan makanan ini, sama ada tempat proses, peralatan dan pengangkutan dikehendaki memenuhi standard halal yang dinyatakan.

Penghasilan Rangka Kerja **Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia (MPPHM)** adalah dikaitkan dengan peraturan yang ditetapkan oleh kerajaan Malaysia, bagi syarikat yang ingin memohon pensijilan halal bahawa mestilah memenuhi prosedur yang dinyatakan dalam manual ini.

Penghasilan Rangka Kerja Akta Perihal Dagangan 2011 (APD 2011) adalah dikaitkan dengan peraturan perundangan bahawa bagi mereka yang menggunakan istilah halal sama ada melalui logo atau apa-apa tanda yang menunjukkan kehalalan sesuatu perkara mestilah mendapat kebenaran pihak berkuasa di Malaysia iaitu JAKIM atau JAIN/MAIN.

Penghasilan Rangka Kerja Sistem Jaminan Halal (SJH) adalah dikaitkan dengan peraturan dan polisi yang diwajibkan oleh JAKIM bagi pengusaha yang mendapat sijil halal mestilah mempunyai sistem pengurusan yang dikenali sebagai Sistem Jaminan Halal.

### **1.9.3 Pematuhan Amalan Konsep dan Aplikasi Halalan Tayyiban dalam kalangan Pengusaha Industri Kecil dan Sederhana**

Pematuhan amalan konsep dan aplikasi konsep halalan tayyiban dalam kalangan pengusaha bertaraf IKS (berdasarkan takrifan yang digunakan oleh JAKIM dalam melaksanakan pensijilan halal) adalah berkisar kepada :

- a) Tahap pematuhan standard halal (aspek pematuhan input, sistem dan output)
- b) Tahap pematuhan amalan kebersihan berdasarkan tahap kawalan kebersihan.
- c) Tahap kawalan dan pemantauan terhadap konsep halal
- d) Usaha pembangunan keusahawanan dalam industri halal.

Jadual 1.5 Kerangka Kajian

KONSEP	KERANGKA KERJA	AMALAN INDUSTRI
<p><b>Teks:</b>  <b>Al-Quran</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Al-Baqārah</i> 2: 168</li> <li>• <i>Al-Mā'idah</i> 5:88</li> <li>• <i>Al-Anfāl</i> 8:69</li> <li>• <i>Al-Nahl</i> 16:114</li> </ul> <p><b>Hadis</b>  <i>Sahih Bukhari</i> berkaitan Halal dan Haram</p> <p><b>Huraian:</b>  Mufasirin (pakar tafsir al-Quran), Fuqaha (pakar bidang fikah) dan Ulama'</p>	<p><b>Polisi dan Dasar:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• MS1500:2009 (Standard berkaitan Makanan Halal)</li> <li>• Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia (MPPHM)</li> <li>• Akta Perihal Dagangan 2011 (APD 2011)</li> <li>• Sistem Jaminan Halal (SJH)</li> </ul>	<p><b>Profil Umum Pengusaha IKS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ciri-ciri umum</li> <li>• ciri-ciri khusus</li> <li>• Siapa pengusaha</li> <li>• Di mana perusahaan</li> <li>• Apa produk</li> </ul>
<p><b>Elemen Konsep:</b>  <u>Pengukuhan Halalan</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• halal sumber ramuan</li> <li>• halal cara dan matlamat</li> </ul> <p><u>Pengukuhan Tayyiban</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• sumber yang jelas</li> <li>• cara pengurusan</li> <li>• cara pengendalian</li> <li>• aspek kawalan</li> <li>• aspek pencegahan</li> <li>• pembinaan masalah</li> <li>• penolakan mafsadah</li> </ul>	<p><b>Elemen Kerangka Aplikasi:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Panduan Umum (MS1500:2009)</li> <li>• Prosedur (Pensijilan)</li> <li>• Pengawalan (Perundangan)</li> <li>• Pengurusan (SJH)</li> </ul>	<p><b>Elemen Amalan:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pengurusan Input</li> <li>• Pengurusan Sistem</li> <li>• Pengurusan Output</li> </ul> <p><b>Bentuk Pencapaian</b>  <u>Kuantiti:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• bilangan permohonan</li> <li>• bilangan pemegang sijil</li> <li>• bilangan IKS</li> <li>• bilangan IKS muslim</li> <li>• bilangan berdasarkan daerah</li> </ul> <p><u>Kualiti:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• pematuhan <i>halal</i></li> <li>• pematuhan <i>tayyiban</i></li> </ul>
<p><b>Rujukan:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Al-Qurtubi</li> <li>• Ibn Kathir</li> <li>• Az-Zamahshari</li> <li>• At-Tobari</li> <li>• Imam Nawawi</li> <li>• Wahbah Az-Zuhaili</li> <li>• As-Sonhaji</li> <li>• Prof Hamka</li> <li>• Prof Quraish Shihab</li> <li>• Dan lain-lain</li> </ul>	<p><b>Sumber Polisi/Aplikasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Jabatan Standard</li> <li>• JAKIM / JAIN</li> <li>• KPDNKK</li> </ul>	<p><b>Agensi Pemangkin:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• JAKIM/JAIN</li> <li>• KPDNKK</li> <li>• KKM</li> </ul> <p><b>Agensi Sokongan:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kerajaan Negeri</li> <li>• Felda, Felcra, MARA, dll</li> <li>• Teraju</li> <li>• SME Corp</li> </ul> <p><b>Bentuk Sokongan:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kewangan</li> <li>• Bimbingan</li> <li>• Latihan</li> <li>• Geran Bantuan</li> </ul>

Sumber: Analisis Penulis, 2016

## 1.10 SKOP KAJIAN

Kajian ini adalah berkaitan konsep, aplikasi dan amalan halalan tayyiban berdasarkan skop berikut:

- a) Konsep halalan tayyiban daripada perspektif al-Quran dan Syariah.
- b) Kerangka kerja dalam membangunkan aplikasi memenuhi konsep halalan tayyiban yang diusahakan di Malaysia iaitu MS1500:2009, Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia, Akta Perihal Dagangan 2011 (APD 2011) dan Sistem Jaminan Halal (SJH).
- c) Amalannya dalam kalangan syarikat bertaraf IKS<sup>114</sup> di Selangor (khusus pemegang sijil halal JAKIM/JAIS) dalam industri makanan.

Jadual 1.6 Skop Kajian

Skop Tajuk	Dokumentasi	Perincian	Skop Sasaran
Konsep	Al-Quran & Syariah	Analisis nas-nas al-Quran melalui huraian para mufasirin, fuqaha' dan , <i>amilin</i> .	JAKIM JAIN
Kerangka Aplikasi	MS1500:2009 MPPHM APD 2011 SJH	Analisis bentuk aplikasi yang diwujudkan memenuhi kehendak konsep halalan tayyiban.	Jab Standard Msia JAKIM KKM KPDNKK
Amalan	IKS berdaftar di Selangor yang memproses makanan	Analisis pengusaha makanan IKS di Selangor yang mendapat pensijilan halal.	IKS yang menyertai skim pensijilan halal Malaysia.

Sumber: Lokman Ab Rahman, 2013

Secara umumnya, bagi memperkukuhkan kajian ini, skop penyelidikan juga menyentuh secara terperinci peranan agensi yang terlibat dalam membangunkan konsep, aplikasi dan amalan halalan tayyiban dalam industri halal seperti JAKIM dan JAIS, Kementerian Kesihatan Malaysia (Agensi Pusat), Jabatan Kesihatan Negeri Selangor (Agensi Negeri), Kementerian Perdagangan Dalam Negeri, Koperasi dan Kepenggunaan (KPDNKK), Kementerian Perdagangan Antarabangsa (MITI) serta agensinya seperti MATRADE dan HDC.

<sup>114</sup> IKS adalah dinilai berdasarkan jumlah jualan tahunan dan jumlah bilangan pekerja.

Selain itu, skop kajian adalah memberi tumpuan terhadap industri makanan sebagaimana takrifannya berdasarkan Akta Perihal Dagangan 2011 (APD 2011) di mana makanan ditakrifkan sebagai suatu barang yang dikilangkan, dijual atau digambarkan untuk digunakan sebagai makanan atau minuman bagi kegunaan manusia atau yang memasuki ke dalam atau digunakan di dalam komposisi, penyediaan, pengawetan, mana-mana makanan atau minuman bagi kegunaan manusia dan termasuklah konfeksi, bahan kunyahan dan apa-apa bahan bagi makanan, minuman konfeksi atau bahan kunyahan itu. Perkhidmatan makanan adalah bermaksud pengangkutan, penyimpanan dan pemprosesan bahan mentah, penyajian dan peruncitan makanan atau barang-barang tersebut.

## BAB 2 : KONSEP HALALAN TAYYIBAN MENURUT PERSPEKTIF ISLAM

### 2.1 PENDAHULUAN

Konsep halalan tayyiban dilihat mempunyai asas yang kukuh bersumberkan dalil (keterangan) yang jelas di dalam al-Quran. Malah, ia juga mempunyai hubungkait yang rapat dengan istilah *tayyiban* dan *tayyibāt* yang disebut berulang kali di dalam al-Quran. Sebagai suatu konsep Islam yang bertujuan membangunkan *maṣlahah* dan mengetepikan unsur *mafsadah*<sup>115</sup> sebagaimana perbahasannya dalam *maqāṣid al-sharī,ah*<sup>116</sup> konsep halalan tayyiban mampu melengkapkan gaya hidup sihat<sup>117</sup> bagi menyempurnakan kehidupan manusia di dunia dan beroleh keredhaan Allah di akhirat.<sup>118</sup>

Sebagai sebuah konsep yang mempunyai hubungkait yang rapat dengan asas-asas akidah, syariah dan akhlak, hukum halal dan haram pada dasarnya adalah diasaskan metodologi hukum yang dibahaskan dalam pelbagai bidang ilmu.<sup>119</sup> Hukum halal adalah bersumberkan wahyu dan mempunyai asas yang kuat dan kukuh bagi membentuk ketaatan manusia kepada Allah. Lantaran itu, ia hendaklah dizahirkan dalam bentuk amalan pencarian sumber rezeki yang halal bagi memperolehi bekalan makanan yang halal lagi baik dan meninggalkan apa yang diharamkan.<sup>120</sup>

Jika diperhatikan secara lebih mendalam, selain pembentukan asas-asas hukum syariah dan pematuhannya dalam aspek makanan yang perlu diberi perhatian,<sup>121</sup> ia juga

---

<sup>115</sup> Sazelin Arif, *Konsep HALALAN TAYYIBAN dalam Perspektif Maqāṣid al-Sharī,ah*, (Tesis PhD Akademi Pengajian Islam Universiti Malaya, 2010)

<sup>116</sup> Abī Ishāq al-Shātibī, *al-Muwāfaqāt fī Uṣūl al-Sharī,ah* (Bīrūt: Dār al-Ma\_rifah, 2001), 2:6

<sup>117</sup> M. Harith Mahmud, *Halal Living* (Sg Buluh: Kemilau Publika, 2011), 1-21

<sup>118</sup> Haron Din, *Islam Ibadah Pembina Tamadun Manusia* (Batu Caves: PTS Millenia Sdn Bhd, 2007), 3

<sup>119</sup> Mahmood Zuhdi b. Abdul Majid, *Sejarah Pembinaan Hukum Islam* (Kuala Lumpur: Jabatan Penerbitan Universiti Malaya, 2004), 2

<sup>120</sup> Muḥammad \_Alī al-Ṣābūnī, *Rawā,ī al-Bayān Tafṣīr Āyāt al-Aḥkām min al-Qur'ān* (Dar al-Fikir, t.t), 121

<sup>121</sup> Al-Shaikh Muḥammad Al-Khuḍrī, *Uṣūl al-Fiqh* (Bīrūt: Dār al-Fikr, 1988), 3

memberi perhatian serius terhadap makanan, sama ada zat makanan itu sendiri, sumber makanan, proses penghasilan makanan dan pengurusan pemakanan itu sendiri. Ini dilihat melalui istilah „*alṭa,am*” (makanan) yang disebut sebanyak lebih 48 kali yang dianalisis dalam pelbagai konteks, sama ada berkait rapat dengan penghasilan makanan atau penggunaan makanan.<sup>122</sup> Di samping itu, ia melibatkan mereka yang menguruskan makanan termasuklah pengusaha dan penjual yang terdedah kepada kepentingan pembangunan sosial, ekonomi, pendidikan dan lain-lain lagi.<sup>123</sup>

Dalam bab ini, huraian terperinci berkaitan konsep halalan tayyiban diperhalusi berdasarkan perspektif al-Quran, serta perbahasannya dihuraikan secara lebih menyeluruh berdasarkan pandangan para *fuqahā*” dan ulama’ dalam pelbagai bidang yang bersangkutan paut dengan pembentukan konsep halalan tayyiban itu sendiri. Di samping memperakui kaitannya dengan ilmu-ilmu yang lain termasuklah apa yang dibahaskan melalui perspektif *maqāṣid al-sharī,ah*

## **2.2 KONSEP HALALAN TAYYIBAN MENURUT PERSPEKTIF AL-QURAN**

### **2.2.1 Pengenalan**

Al-Quran adalah kitab Allah yang telah diiktiraf sebagai panduan penting dan rujukan utama bagi umat Islam. Al-Quran sebagaimana difahami oleh umat Islam, bukan sahaja sebuah kitab yang perlu dibaca, malah perlu difahami dan dihayati dalam bentuk praktikaliti. Sehubungan dengan itu, al-Quran membantu manusia menyempurnakan keperluan asas mereka dalam pelbagai bidang khususnya makanan dengan sebaiknya.

---

<sup>122</sup> Muḥammad Alī Sabūnī, *Rawā,ī al-Bayān Tafsīr Āyāt al-Aḥkām* (Dār al-Fikr, t.t),.3

<sup>123</sup> Lokman Ab Rahman, *Isu Halal Tiada Penghujung* (Melaka: Alam Baca Sdn Bhd, 2009), 105

Jika diteliti secara mendalam istilah atau ungkapan halalan tayyiban dan *tayyibāt* yang dinyatakan di dalam al-Quran, ia selain membawa makna keperluan terhadap zat makanan yang terbaik, ia juga dikaitkan dengan amalan yang dilakukan bagi menghasilkan makanan yang terbaik. Oleh itu, individu sama ada sebagai pengguna yang memilih makanan, mahupun pengusaha yang menghasilkan makanan bertanggungjawab menyediakan makanan yang mempunyai sifat-sifat tersebut. Oleh itu, segala keperluan bersangkut paut dengan amalan industri sama ada keperluan bersifat inputnya, prosesnya mahupun outputnya, perlu direalisasikan sebaiknya berdasarkan tuntutan halalan tayyiban. Oleh itu, menyempurnakan keperluan berdasarkan pembentukan aplikasi sama ada pembentukan standard, prosedur, sistem dan polisi adalah dilihat suatu usaha memenuhi kehendak halalan tayyiban. Ia hendaklah dilaksanakan berdasarkan kefahaman yang tinggi dan menyeluruh terhadap konsep syariah itu sendiri.<sup>124</sup>

### 2.2.2 Penggunaan Istilah Halalan Tayyiban Dalam al-Quran

Jika diteliti di dalam al-Quran, terdapat empat ayat yang menyebut secara jelas istilah halalan tayyiban di dalam al-Quran. Ayat-ayat tersebut adalah berdasarkan firman Allah SWT seperti berikut;

يٰۤاَيُّهَا النَّاسُ كُلُوْا مِمَّا فِى الْاَرْضِ حَلٰلًا طَيِّبًا وَلَا تَتَّبِعُوْا خُطُوٰتِ  
الشَّيْطٰنِ ۚ اِنَّهٗ لَكُمْ عَدُوٌّ مُّبِيْنٌ

Al-Baqarah 2: 168

Terjemahan: Wahai sekalian manusia! Makanlah dari apa yang ada di bumi, yang halal lagi baik, dan janganlah kamu ikut jejak langkah syaitan, kerana sesungguhnya syaitan itu ialah musuh yang terang nyata bagi kamu.

<sup>124</sup> Mohd Salleh Hj Ahmad, *Pengantar Syariah Islam* (Kuala Lumpur: Pustaka Hj Abdul Majid, 1999), 94

وَكُلُوا مِمَّا رَزَقَكُمُ اللَّهُ حَلَالًا طَيِّبًا وَاتَّقُوا اللَّهَ الَّذِي أَنْتُمْ بِهِ

مُؤْمِنُونَ

Al-Mā'idah 5 : 88

Terjemahan: Makanlah makanan yang halal lagi baik daripada apa yang Allah telah rezezikikan kepada kamu, dan bertakwalah kepada Allah yang kamu beriman kepadaNya.

فَكُلُوا مِمَّا غَنِمْتُمْ حَلَالًا طَيِّبًا وَاتَّقُوا اللَّهَ إِنَّ اللَّهَ غَفُورٌ رَحِيمٌ

Al-Anfāl 8: 69

Terjemahan: Makanlah dari apa yang kamu telah dapat (dalam peperangan) itu, sebagai (benda) yang halal, lagi baik, serta bertaqwalah kepada Allah, sesungguhnya Allah Maha Pengampun, Lagi Maha Mengasihani.

فَكُلُوا مِمَّا رَزَقَكُمُ اللَّهُ حَلَالًا طَيِّبًا وَأَشْكُرُوا نِعْمَتَ اللَّهِ

إِنْ كُنْتُمْ إِيَّاهُ تَعْبُدُونَ ﴿١٤﴾

Al-Nahl 16: 114

Terjemahan: Oleh itu, makanlah (wahai orang-orang yang beriman) dari apa yang telah dikurniakan oleh Allah kepada kamu dari benda-benda yang halal lagi baik, dan bersyukurlah akan nikmat Allah, jika benar kamu hanya menyembah Dia semata-mata.

### 2.2.3 Tafsiran Ayat Berkaitan Halalan Tayyiban

Jika dianalisis istilah halalan tayyiban dalam al-Quran didapati ia disebut sebanyak empat kali dalam Surah yang berbeza. Manakala ungkapan halalan tayyiban yang terdiri daripada dua perkataan yang digabungkan iaitu halal dan *tayyib* bukan sahaja memberi mesej yang penting terhadap keimanan, malah membentuk keilmuan dan amalan pematuhan dalam kehidupan.

Sungguhpun kalimah halal adalah berasal daripada perkataan Arab iaitu *ḥalla, yaḥillu, ḥillan, wa ḥalālan*. Ia digunakan secara meluas bagi membawa maksud membebaskan, melepaskan, membubarkan dan membolehkan atau keluar dari sesuatu yang haram.<sup>125</sup> Sebagaimana halal diertikan dalam sudut bahasa sebagai suatu yang harus, dibolehkan dan tidak dikenakan hukuman jika melakukannya.<sup>126</sup> Menurut Kamus Dewan,<sup>127</sup> halal bermaksud suatu hukum yang membenarkan sesuatu perbuatan untuk dilakukan, ia adalah suatu yang diperbolehkan, tidak ditegah oleh syarak, yang diizinkan dan dibenarkan dan berlawanan maksud dengan perkataan haram. Dari sudut istilah syarak, halal didefinisikan sebagai sesuatu yang harus dan diizinkan di sisi syarak dan terungkai akan ikatan larangan untuk melakukannya.<sup>128</sup> Halal juga membawa maksud sesuatu yang membawa kebaikan<sup>129</sup> dan *mubāḥ* (dibolehkan) oleh pembuat syariat.<sup>130</sup>

Dalam Islam, sesuatu yang dianggap baik pada pandangan manusia, hendaklah menepati kehendak syariat Islam atau halal. Kualiti yang baik tetapi tidak halal tidak boleh diiktiraf sebagai halalan tayyiban.<sup>131</sup> Di samping itu, halal juga adalah sesuatu yang menafikan hukuman haram, ia diletakkan dalam kategori keharusan untuk memilih di antara melakukan atau meninggalkan sesuatu. Namun, halal diletakkan sebagai sesuatu yang lebih umum daripada *mubāḥ* (harus) kerana *mubāḥ* adalah suatu yang tidak diberikan dosa jika ditinggalkan atau diberikan pahala jika dilakukan.<sup>132</sup>

Sesetengah berpendapat halal itu adalah suatu diputuskan mengikut hukum syarak

---

<sup>125</sup> Jamāl al-Dīn Muḥammad ibn Muḥarram al-Al-Anṣārī ibn Manẓūr, *Lisān al-ʿArab* (T.T.P: Dār al-Miṣriyyah li al-Taʿlīf wa al-Tarjamah, t.t), 13: 143.

<sup>126</sup> Saʿīd Abū Jayyib, *al-Qāmūs al-Fiqhī Lughat wa Istilāḥ*. (Bīrūt: Dār al-Fikr, 1998), 2: 99.

<sup>127</sup> Kamus Dewan (Edisi 3), Dewan Bahasa dan Pustaka: Kuala Lumpur.

<sup>128</sup> Wan Mohammad Bin Datoʿ Shaikh Abdul Aziz, “Halal Antara Tuntutan Agama”, kertas kerja dalam Seminar Kesedaran Halal, boleh dicapai di [www.islam.gov.my/.../halal-antara-tuntutan-agama](http://www.islam.gov.my/.../halal-antara-tuntutan-agama).

<sup>129</sup> Muḥamad ʿUqbah an-Nafīq, *Halal dan Haram Dalam Pemakanan* (Kuala Lumpur: Dār al-Nukman, 2000), 6.

<sup>130</sup> Yūsuf al-Qaradāwī, *al-Ḥalāl wa al-Ḥarām fī al-Islām* (Bīrūt: Dār al-Maʿrifah al-Dār al-Baiḍaʿ, 2004), 17.

<sup>131</sup> Akram Redha, *al-Ḥalāl al-Tayyib Ḥattā Yustajāba al-Duʿāʾ* (Al-Qāhirah: Dār al-Tauzīʿ wa al-Nashr al-Islāmiyyah, 2004), 77

<sup>132</sup> Muḥammad ʿImārah, *Qāmūs al-Mustalahāt al-Iqtisādiyah fī al-Ḥaḍarāt al-Islāmiyyah* (Al-Qāhirah: Dār al-Salām, 2009), 104

manakala *tayyib* adalah sesuatu yang baik apa yang diputuskan oleh diri seseorang.<sup>133</sup>

Dalam istilah yang lain, halal adalah suatu yang dibolehkan syarak dan dipandang baik dan selamat pada pandangan manusia. Selain itu, ungkapan halalan tayyiban yang disebut dalam ayat di atas juga mempunyai kaitan dengan sumber dan kaedah bagaimana diperolehi dan dihasilkan makanan tersebut secara halal lagi yang terbaik. Ia mengambil kira aspek input, proses dan output bagi memenuhi konsep halalan tayyiban.

Di samping itu, proses penentuan bagi status halal pada asalnya adalah bersumberkan al-Quran dan al-Sunah, ijmak dan kaedah *qiyās*. Jika ditemui jalan penyelesaian, sumber-sumber lain yang tidak disepakati oleh ulama' seperti *al-uruf*, *al-istishāb*, *al-istihsān*, *al-maṣāliḥ al-mursalah*, *syar'u man qablana*, dan *madhhab al-sahābi* adalah digunakan.<sup>134</sup> Dalam memahami istilah halal itu juga, ia adalah suatu yang menunjukkan keharusan sama ada berkaitan penggunaan produk ataupun berkaitan dengan sistem yang diamalkan bagi sesuatu perkara. Implikasi kepada amalan adalah jelas iaitu ia tidak diseksa kerana melakukannya, malah terlepas daripada simpulan bahaya.<sup>135</sup> Hal ini menunjukkan pemilik halal yang sebenar adalah Allah. Oleh itu, makhluknya daripada kalangan manusia adalah pengamal segala yang dibenarkan kerana implikasinya adalah ditanggung oleh mereka. Di samping itu, halal juga dianggap sebagai suatu pilihan bijak dalam melakukan sesuatu atau meninggalkannya, kerana ia tidak mempunyai ikatan hukum, boleh dilakukan mengikut kemahuan seseorang kerana ia adalah *mubāḥ*.<sup>136</sup>

Dalam meneliti kepelbagaian pandangan berkaitan istilah halalan tayyiban, dapatlah dibuat kesimpulan bahawa istilah halal, *tayyib* dan *tayyiban* merupakan istilah yang

---

<sup>133</sup> *Ibid*, 105

<sup>134</sup> Abd al-Karīm Zaydān, *al-Wājiz fī Uṣūl al-Fiqh* (Bīrūt: Mu'assasah al-Risālah al-Nāshirun, 2009), 148

<sup>135</sup> Yūsuf al-Qaradāwī, *al-Ḥalāl wa al-Ḥarām fī al-Islām* (Al-Qāhirah: Maktabah Wahbah, 1993), 14

<sup>136</sup> Dasuki bin Ahmad, *Kamus Pengetahuan Islam* (Kuala Lumpur: Yayasan Dakwah Islamiyah Malaysia, 1976), 98.

membawa ciri-ciri terbaik, berfaedah dan bermanfaat yang besar bukan sahaja terhadap individu malah kepada semua kelompok manusia termasuklah pengusaha makanan.<sup>137</sup>

#### 2.2.4 Tafsiran Istilah Berkaitan *Ṭayyib* dan *Ṭayyibāt* dalam al-Quran

Di samping istilah halalan tayyiban, istilah *ṭayyib* juga disebut lebih banyak daripada istilah halalan tayyiban. *Ṭayyib* disebut sebanyak 13 kali di dalam al-Quran. Sungguhpun disebut secara berasingan dengan lafaz halal, ia juga merujuk kepada sesuatu yang baik yang dibenarkan syarak.<sup>138</sup> Istilah *ṭayyib* dalam ayat-ayat tersebut membawa makna sesuatu yang baik, bersih, suci dan berkualiti. Malah, ia tidak bertentangan dengan prinsip halal itu sendiri.

Menurut al-Kafawi, *al-ṭayyib* mengandungi tiga makna, iaitu *al-ṭahir* (suci atau bersih), *al-halāl* (halal) dan *al-mustalidh* (yang melazatkan). Di samping itu, lafaz ini dapat digunakan sama ada untuk merujuk sesuatu perkara yang dikaitkan dengan akhlak, percakapan dan diri manusia secara amnya. Lafaz ini adalah *maṣḍar* daripada lafaz *ṭayyaba* iaitu menjadikan sesuatu baik dan suci. Begitu juga lafaz *al-ṭayyib* juga adalah sesuatu yang halal, suci dan ungkapan perkataan yang baik.

Menurut Kamus al-Quran,<sup>139</sup> *al-ṭayyib* adalah merujuk kepada sesuatu yang melazatkan deria atau diri yang merasainya, terhindar daripada segala bentuk kekotoran atau najis, terlepas daripada kehinaan dan bersifat dengan kemuliaan, ungkapan *fulan ṭayyib al-qalb* membawa maksud *si fulan batin* (hatinya) bersih, begitu juga dengan *ṭayyib al-izar* atau kain yang bersih dan *al-ṭayyib min al-builad* yang bererti tanah yang baik.

<sup>137</sup> Saadan Man, Zainal Abidin Yahya, *Halalkah Makanan Kita? Bagaimana Mencarinya di Pasaran* (Batu Caves: PTS Islamika Sdn Bhd, 2014), 17

<sup>138</sup> Zulkefli Haji Mohd Yusoff et al., *Kamus al-Quran Rujukan Lengkap Kosa Kata dalam al-Quran* (Batu Caves: PTS Islamika Sdn Bhd, 2012), 360

<sup>139</sup> *Ibid.*

Sebahagian ulama' juga menyatakan sifat *tayyib* itu adalah merujuk kepada jenis bagi makanan yang mempunyai kualiti yang baik dari segi zatnya, yang menarik dari segi bentuk rekaannya dan terjamin keselamatan makanannya. Aspek-aspek yang negatif seperti kotor, tidak berkualiti dan membawa mudarat adalah sesuatu yang tidak memenuhi aspek *tayyib*. Pendapat ini juga merujuk kepada sesuatu makanan yang tidak kotor dari segi zatnya atau rosak (*expiry*) atau dicampuri benda najis. Seseorang berpendapat menyatakan *al-tayyib* adalah sebagai makanan yang menyelerakan bagi yang memakannya dan tidak membahayakan fizik dan akalnya. Malah ia juga dikaitkan dengan makanan yang sihat, yang disediakan secara profesional dan terjamin keselamatannya. Sihat bererti makanan yang memiliki zat yang cukup dan seimbang seperti madu (*al-Nahl* ayat 69); padi (*al-Sajdah* ayat 27), ikan (*al-Nahl* ayat 14) dan sebagainya. Profesional bererti sesuai dengan keperluan makanan, tidak lebih dan tidak kurang dan erti selamat ialah dengan memperhatikan sisi takwa yang intinya adalah berusaha menghindari segala yang mengakibatkan seksa dan terganggunya rasa aman.

Secara umumnya, dapatlah disimpulkan bahawa istilah *tayyib* itu adalah merujuk kepada unsur *tayyiban* di dalam konsep halalan tayyiban. Sunggupun disebut secara berasingan ia adalah merujuk kepada unsur *tayyiban* yang memenuhi kehendak syarak. Dalam aspek yang lain, apabila dirujuk kepada pengurusan perniagaan, ia adalah mengamalkan pengurusan yang baik dan sentiasa ditambahbaik. Apabila merujuk kepada kewangan, ia merujuk kepada pengurusan kewangan yang patuh syariah.

Di samping itu, terdapat banyak ayat al-Quran yang menyebut istilah *tayyibāt*, antaranya seperti firman Allah SWT

كُلُوا مِنْ طَيِّبَاتِ مَا رَزَقْنَاكُمْ وَمَا ظَلَمُونَا وَلَكِنْ كَانُوا أَنْفُسَهُمْ

يَظْلِمُونَ ﴿٥٧﴾

Terjemahan: Makanlah dari makanan-makanan yang baik yang Kami telah kurniakan kepada kamu. Dan tidaklah mereka menganiaya Kami (sebab mereka kufurkan nikmat itu), tetapi sebenarnya merekalah menganiaya diri sendiri.

يَتَأْتِيهَا الَّذِينَ ءَامَنُوا كُلُوا مِن طَيِّبَاتِ مَا رَزَقْنَاكُمْ وَاشْكُرُوا لِلَّهِ إِن

كُنْتُمْ إِيَّاهُ تَعْبُدُونَ ﴿٥٧﴾

Al-Baqarah 2: 172

Terjemahan: Wahai orang-orang yang beriman! makanlah dari benda-benda yang baik (yang halal) yang telah Kami berikan kepada kamu, dan bersyukurlah kepada Allah, jika betul kamu hanya beribadat kepadaNya.

يَتَأْتِيهَا الَّذِينَ ءَامَنُوا أَنْفِقُوا مِن طَيِّبَاتِ مَا كَسَبْتُمْ وَمِمَّا أَخْرَجْنَا

لَكُمْ مِنَ الْأَرْضِ ط ۖ وَلَا تَيَمَّمُوا الْخَبِيثَ مِنْهُ تُنْفِقُونَ وَلَسْتُمْ

بِأَخْذِهِ إِلَّا أَنْ تُغْمِضُوا فِيهِ ۚ وَاعْلَمُوا أَنَّ اللَّهَ غَنِيٌّ حَمِيدٌ ﴿٥٨﴾

Al-Baqarah 2: 267

Terjemahan: Wahai orang-orang yang beriman! belanjakanlah (pada jalan Allah) sebahagian dari hasil usaha kamu yang baik-baik, dan sebahagian dari apa yang Kami keluarkan dari bumi untuk kamu. dan janganlah kamu sengaja memilih yang buruk daripadanya (lalu kamu dermakan atau kamu jadikan pemberian zakat), padahal kamu sendiri tidak sekali-kali akan mengambil yang buruk itu (kalau diberikan kepada kamu), kecuali dengan memejamkan mata padanya dan ketahuilah, Sesungguhnya Allah Maha Kaya, lagi sentiasa terpuji.

يَتَأْتِيهَا الَّذِينَ ءَامَنُوا لَا تُحْرَمُوا طَيِّبَاتِ مَا أَحَلَّ اللَّهُ لَكُمْ وَلَا تَعْتَدُوا ۚ

إِنَّ اللَّهَ لَا يُحِبُّ الْمُعْتَدِينَ ﴿٥٩﴾

Al-Mā'idah 5: 87

Terjemahan: Wahai orang-orang yang beriman. Janganlah kamu mengharamkan apa yang diharamkan kepada kamu. Sesungguhnya Allah tidak suka orang-orang yang melampaui batas.

كُلُوا مِنْ طَيِّبَاتِ مَا رَزَقْنَاكُمْ<sup>ع</sup> وَمَا ظَلَمْنَا وَلِيَكُنْ كَانُوا  
أَنْفُسَهُمْ يَظْلِمُونَ ﴿١٦﴾

Al-A'rāf 7: 160

Terjemahan: Makanlah daripada sumber yang baik-baik yang Kami telah kurniakan kepada kamu dan tidaklah mereka menganiaya Kami (dengan kekufuran mereka), tetapi mereka adalah menganiaya diri mereka sendiri.

كُلُوا مِنْ طَيِّبَاتِ مَا رَزَقْنَاكُمْ وَلَا تَطْغَوْا فِيهِ فَيَحِلَّ عَلَيْكُمْ غَضَبِي<sup>ط</sup>  
وَمَنْ تَحَلَّلَ عَلَيْهِ غَضَبِي فَقَدْ هَوَىٰ ﴿٢١﴾

Taha 20: 81

Terjemahan: Makanlah daripada benda-benda yang baik yang Kami kurniakan kepada kamu, dan janganlah kamu melampaui batas, kerana dengan yang demikian kamu akan ditimpa kemurkaanKu; dan sesiapa yang ditimpa kemurkaanKu, maka sesungguhnya binasalah ia.

Jika dianalisis terhadap istilah *tayyibāt* yang disebut 21 tempat dalam ayat al-Quran, sebagaimana ditafsirkan oleh ulamā', selain membawa maksud sesuatu yang baik, *tayyibāt* juga adalah membawa maksud sesuatu yang sememangnya halal.<sup>140</sup> Ia adalah berkaitan zat makanan itu sendiri, cara pengambilannya, jenis makanannya dan amalan pemakanannya yang terbaik.

<sup>140</sup> Abī Ḥamīd Muḥammad al-Ghazālī, *Iḥyā' „Ulūm al-Dīn*, takhrij Zain al-Dīn Abī al-Faḍl ʿAbd al-Raḥīm bin al-Ḥusayn (Bīrūt: Dār al-Kutub ʿIlmiyyah, 2001), j.2, h.84.

Ibnu Kathir<sup>141</sup> menyatakan istilah *ṭayyibāt* adalah merujuk kepada zat makanan yang lazat, baik dan menyegarkan. Kamus al-Quran<sup>142</sup> menyatakan dalam al-Quran terdapat 21 tempat yang menyebut istilah berkenaan yang membawa maksud yang sama. Di samping membawa makna sesuatu yang halal dan tidak makruh,<sup>143</sup> ia juga merujuk kepada sesuatu yang memberi manfaat dan berguna untuk manusia dan makhluk yang lain secara umumnya.<sup>144</sup>

Jika dianalisis daripada aspek bahasa, *ṭayyib* dan *ṭayyibāt* mempunyai makna yang sama tetapi berbeza dari segi *mufrad* dan *jama'inya*. Perkataan *ṭayyib* atau *al-ṭayyibāt* juga diungkapkan dalam al-Quran untuk menerangkan makanan yang halal manakala perkataan *al-khabīth* atau *al-khabā'ith* digunakan untuk menerangkan makanan yang haram. Istilah makan itu selain dirujuk kepada zat makanan itu sendiri, ia juga merujuk kepada pendapatan harta yang diperolehi.<sup>145</sup> Di samping itu juga, *ṭayyibāt* jika diaplikasikan dalam bidang industri makanan, ia hendaklah ditakrifkan sebagai sesuatu bentuk amalan pengilangan yang baik, amalan kebersihan, kawalan keselamatan makanan, pembungkusan, penghantaran, perlabelan, harga yang berpatutan dan perkhidmatan yang memuaskan.<sup>146</sup>

Di samping itu, ciri-ciri *al-ṭayyib* itu dikaitkan dengan zat makanan itu sendiri. Menurut Zulekha Yusoff,<sup>147</sup> *halal ṭayyib* adalah sesuatu makanan yang halal lagi bersih dari segi rupa, bau dan zatnya. Jika haiwan sembelihan, ia adalah yang patuh syarak dan

---

<sup>141</sup> Ibnu Kathīr, 3/1823

<sup>142</sup> *Ibid.*, 1823

<sup>143</sup> Lihat Jamal al-Dīn Muḥammad ibn Muḥarrām al-Anṣār ibn Manẓūr (t.t), *Lisān al-Arab*, j. 4. T.T.P: Dār al-Miṣriyyah li al-Ta'lif wa al-Tarjamah, h. 2731-2734. Lihat juga Abd al-Ḥamīd Muḥammad ibn Muḥammad al-Ghazālī (t.t), *Iḥyā' 'Ulūm al-Dīn* (Bīrūt: Dār al-Ma'rifah), 2: 665

<sup>144</sup> Abd al-Ḥamīd Maḥmūd Ṭahmādh, *al-Ḥalāl wa al-Ḥarām fī Sūrah al-Mā'idah* (Dimashq: Dār al-Qalam, 1987), 37-38

<sup>145</sup> Muhklas al-Syakani al-Falahi, *Allah Doktorku* (Kuala Lumpur: Telaga Biru Sdn Bhd, 2013), 53

<sup>146</sup> Noraini Hj Idris, "Ke Arah Hab Halal Dunia: Cabaran Afta" dalam *Malaysia ke Arah Hab Makanan Halal Dunia*, ed. Noraini Hj Idris et al. (Kuala Lumpur: Dewan Bahasa & Pustaka, 2007), 23

<sup>147</sup> Zalekha Yusoff et al, *Sains Kesihatan Dalam Tamadun Islam* (Shah Alam: Pusat Penerbitan Unversiti (UPENA), Universiti Teknologi MARA, 2009), 80

dikendalikan secara yang baik. *Tayyib* juga dikategorikan sebagai sesuatu yang berkhasiat, suatu makanan yang segar dan baru, makanan yang asli (tidak bercampur dengan perasa, bahan pengawet dan pewarna), mengutamakan sumber yang sah dan menjauhi yang haram termasuklah sumber seperti rasuah, curi, rompak dan riba. Malah ia juga adalah sesuai dengan diri seseorang mengikut keperluan makanan yang berbeza-beza mengikut faktor tertentu seperti umur, jantina, jenis pekerjaan dan keadaan kesihatan.

## **2.2.5 Pengajaran Penting Amalan Halalan Tayyiban**

### **2.2.5.1 Membentuk ‘Ubudiyah Kepada Allah**

Secara umumnya, sungguhpun istilah halalan tayyiban, halal dan *tayyib* adalah dilihat sebagai lafaz berbeza, namun lafaz tersebut saling lengkap melengkapi antara satu sama lain. Para ulama<sup>148</sup> mengaitkannya dengan kepatuhan kepada perintah Allah (ubudiyah) dalam pengurusan makanan. Justeru, aplikasi yang dibentuk bagi merealisasikan konsep halalan tayyiban sama ada dalam bentuk peringatan, pendidikan, bimbingan dan arahan adalah dianggap sebagai suatu bentuk ubudiyah jika menepati niat dan cara pelaksanaannya.

Menurut Wahbah al-Zuhaylī,<sup>148</sup> seruan Islam kepada semua manusia agar mengutamakan halalan tayyiban adalah mesej Islam bersifat universal tentang keperluan manusia terhadap zat makanan, cara pengurusan, pengendalian dan bagaimana yang ia sampai kepada pengguna dengan baik. Malah, menurut al-Qurtubī,<sup>149</sup> lafaz (يا أيها الناس) (itu adalah suatu mesej Islam untuk umat sejagat tentang pengurusan makanan dengan cara

<sup>148</sup> Wahbah al-Zuhaylī, *al-Tafsīr al-Munīr fī al-ʿAqā'id wa al-Sharā'ih wa al-Manhāj* (Damsyik: Dār al-Fikr, 2007), 1:437

<sup>149</sup> Abī ʿAbd Allah Muḥammad bin Aḥmad al-ʿAl-Anṣārī al-Qurtubī, *al-Jāmiʿ, li Ahkām al-Qurʾān Tafsīr al-Qurtubī* (Al-Qāhirah: Maktabah al-Taufiqiyah, 2008), 1:185

yang terbaik. Malah, sesetengah sarjana melihat ia mempunyai hubungkait yang sangat rapat dengan *food security* atau keselamatan makanan.

Selain itu, kaitan antara halalan tayyiban dengan unsur *tayyibāt* itu adalah suatu persamaan. Menurut Muḥammad Sayyid Ṭanṭāwī,<sup>150</sup> *tayyibāt* itu adalah sesuatu yang baik dan menyegarkan. Menurut Ibn Kathīr,<sup>151</sup> ia adalah suatu ciri kebaikan yang memberi manfaat untuk tubuh badan dan akal fikiran hasil daripada makanan yang dimakan. Justeru, ia mampu menjadikan pemakanan sebagai *wasīlah* mendekati diri kepada Tuhannya. Oleh itu, ia amat bergantung kepada tahap kemampuan seseorang individu menjaga pemakanannya. Sebagaimana menurut Imām al-Ghazālī,<sup>152</sup> bahawa setiap yang halal itu mempunyai kebaikan, namun bentuk kebaikannya mempunyai tahap yang berbeza di antara seorang dengan seorang yang lain.

Di samping itu, halalan tayyiban mempunyai kaitan dengan pengurusan sumber dan amalannya yang perlu dijauhi daripada elemen syubhah. Ini kerana unsur syubhah dan haram boleh wujud dalam bentuk sumber dan cara pembuatannya. Sebagaimana menurut al-Zuḥaylī,<sup>153</sup> sesuatu makanan itu boleh dianggap memenuhi konsep *tayyibāt* apabila terhindar daripada segala bentuk syubhah. Malah, cara pengambilannya mestilah jelas dan tidak secara batil dalam apa jua keadaan sekalipun. Bahkan ia hendaklah memenuhi ciri-ciri patuh kepada prinsip syarak sebagaimana pandangan Fakhr al-Rāzī,<sup>154</sup> perkataan *tayyibāt* adalah sesuatu yang menunjukkan bersih, halal dan disifatkannya sebagai suatu yang baik dan melazatkan, jauh daripada perkara haram

---

<sup>150</sup> Muḥammad Sayyid Ṭanṭāwī, *al-Tafsīr al-Wasīṭ li al-Qur'ān al-Karīm* (Al-Qāhirah: Dār al-Sa'ādah, t.t.), 1:341

<sup>151</sup> Abī al-Fidā' Ismā'īl bin Umar bin Kathīr al-Qursyī al-Dimasqī, *Tafsīr Ibn Kathīr* (Riyāḍ: Dār al-Salām li al-Nashri wa al-Tauzī', 2004), 1: 287

<sup>152</sup> Al-Ghazālī, *Iḥyā' 'Ulūm al-Dīn* (Al-Qāhirah: Matba'ah Miṣr, 1998), 3: 122

<sup>153</sup> Wahbah al-Zuḥaylī, *al-Tafsīr al-Munīr fī al-Aqīdah wa al-Sharī'ah wa al-Manḥāj* (Bīrūt: Dār al-Fikr, 1999), 1:2, 3: 4

<sup>154</sup> Al-Rāzī, *Tafsīr al-Fakhr al-Rāzī* (Bīrūt: Dār al-Fikr, 1995), 3:4

dan syubhah. Selain itu, menurut Muḥammad Jamāl al-Dīn,<sup>155</sup> perkataan *al-ṭayyibāt* itu sendiri selain membawa maksud sesuatu yang halal, baik, tidak memudaratkan badan dan fikiran apabila memakannya, ia juga adalah terhindar daripada perkara syubhah dan haram.

Sehubungan dengan itu, sesetengah ulama<sup>6</sup> mendefinisikan *al-ṭayyibāt* itu adalah membawa makna halal itu sendiri. Al-Ṭabarī dan al-Sayūṭī dalam mentafsirkan Surah *al-A,raf* ayat 157, menyatakan bahawa *al-ṭayyibāt* adalah sesuatu yang halal. Imam al-Shāfi<sup>ī</sup> juga mengatakan bahawa *al-ṭayyibāt* itu adalah sesuatu yang halal dan tidak menjijikkan. Manakala sesetengah ulama<sup>6</sup> yang lain menyatakan *al-ṭayyibāt* itu adalah rezeki yang baik, memberi manfaat kepada tubuh badan dan memenuhi tuntutan syariat. Malah, menurut Salahuddin Abdullah,<sup>156</sup> istilah *ṭayyiban* sebagaimana disebut dalam banyak ayat dalam al-Quran, adalah merujuk kepada sesuatu yang halal yang mempunyai kualiti untuk membangunkan akal, rohani dan jasmani.

Oleh itu, apabila disebut istilah halal mahupun *al-ṭayyib* atau *ṭayyibāt*, secara tidak langsung ia adalah suatu mesej Islam terhadap pembangunan jasmani, mental dan rohani yang sihat. Sebagaimana menurut Ibnu Taimiyah,<sup>157</sup> *al-ṭayyibāt* adalah merujuk kepada makanan halal yang membangunkan akal fikiran dan akhlak yang sihat. Malah turut menyediakan masalah yang lebih besar melalui amalan yang suci, bersih dan terjamin.

### 2.2.5.2 Membangun Cara Hidup Yang Syumul

Kepentingan halalan tayyiban sebagaimana dinyatakan dalam al-Quran jelas adalah untuk membentuk kualiti diri individu, keluarga dan masyarakat yang baik dan

<sup>155</sup> Muḥammad Jamāl al-Dīn al-Qāsīmī, *Tafsir al-Qāsīmī al-Musammā Mahāsini al-Ta'wīl* (Bīrūt: Dār Ihyā' al-Turās al-Arabī, 1994), 1:27

<sup>156</sup> Salahuddin Abdullah, Omar Khalid, *Tafsir Mubin* (Kuala Lumpur: Dewan Bahasa Pustaka, 2013), 2: 121.

<sup>157</sup> Ibnu Taimiyah, *al-Majmu,, al-Fatāwā*, 17:180.

sejahtera. Pemakanan bukan sahaja memberi kesan terhadap jasmani, malah juga terhadap mental dan rohani. Menurut Imām al-Ghazālī,<sup>158</sup> pemakanan yang membentuk peribadi dan sahsiah yang baik adalah pemakanan yang terhindar daripada unsur haram dan syubhah. Unsur haram dan syubhah bukanlah hanya dilihat kepada aspek zat makanan semata-mata, malah sumbernya dan cara mendapatkannya juga dipastikan adalah mempunyai elemen halal lagi *tayyib*.

Selain memberi gambaran terhadap amalan kepatuhan kepada perintah Allah, ia juga membentuk cara hidup yang baik. Menurut Ann Wan Seng,<sup>159</sup> konsep halalan tayyiban membentuk budaya hidup patuh syariah yang berasaskan dua elemen penting iaitu amalan halal dan amalan *tayyiban*. Pada masa yang sama mengambil berat aspek input produk, sistem operasinya dan output penghasilan produk. Sehubungan dengan itu, pengeluar atau pengusaha wajib dipastikan mematuhi kehendak ini. Polisi dan peraturan yang diwujudkan adalah perlu supaya hanya amalan yang baik sahaja diamalkan oleh pengusaha untuk membentuk kepatuhan dalam kalangan pengusaha dan penggubal dasar atau pihak kerajaan untuk menjaga *maslahah* umat manusia.

### **2.2.5.3 Membangun Asas-Asas Penting Ekonomi Halal**

Justeru, amalan konsep halalan tayyiban perlulah dibentuk dalam bentuk aplikasi. Di samping memperkukuhkan integriti syariah,<sup>160</sup> ia juga sebagai medium untuk memperkukuh penyertaan umat Islam dalam bidang perusahaan bagi memperkukuhkan ekonomi.<sup>161</sup> Pentingnya penglibatan pengusaha-pengusaha muslim khususnya dalam industri pemprosesan makanan bukan sahaja penting bagi memenuhi keperluan sedia

---

<sup>158</sup> Al-Ghazālī, *Halal dan Haram*, terj Achmad Sunarto (Jakarta: Pustaka Amani, 1989), 11-33

<sup>159</sup> Ann Wan Seng, *Kamu Apa yang Kamu Makan* (Sungai Buloh: Kemilau Publika, 2013), 14

<sup>160</sup> Lokman Ab Rahman, *Halal dan Kepenggunaan* (Melaka: Jabatan Agama Islam Melaka, 1999), 1-18

<sup>161</sup> Zawanah binti Muḥammad, et al., "Halal: Antara Tuntutan Agama dan Strategi Ekonomi", *Jurnal Penyelidikan Islam*, 21 (2008M/1429H), 48

ada, malah memastikan kehendak halal dipenuhi dengan sebaiknya dan berkesan melalui pengurusan ekonomi.<sup>162</sup>

Secara umumnya, dapatlah disimpulkan bahawa istilah halalan tayyiban yang dinyatakan di dalam al-Quran, sepertimana istilah *halal*, *ṭayyib* dan *ṭayyibāt*, membawa mesej penting untuk kebaikan dan manfaat sejagat. Malah, istilah halal itu sendiri adalah istilah yang membawa makna kebaikan dan *maslahah*<sup>163</sup> yang membangunkan industri halal untuk individu, masyarakat dan negara serta ummat yang berkualiti.

Jadual 2.1 : Ciri-ciri Halalan Tayyiban Menurut al-Quran

Amalan dalam Industri	Istilah	Ciri-ciri Berdasarkan Ayat al-Quran
Input ↓ Proses ↓ Output	Halal	<ul style="list-style-type: none"> <li>• memenuhi kehendak suruhan ilahi</li> <li>• jauh unsur/elemen syubhah/haram</li> <li>• halal berasaskan prinsip</li> <li>• halal dalam input (sumber yang jelas)</li> <li>• halal dalam sistem (cara pelaksanaan)</li> <li>• halal dalam output (produk keluaran)</li> </ul>
	<i>Ṭayyib/Ṭayyibāt</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• unsur kebaikan, kebersihan, kualiti</li> <li>• produk berkualiti, berkhasiat</li> <li>• produk tidak bercanggah dengan halal</li> <li>• amalan kebersihan</li> <li>• amalan kualiti makanan</li> <li>• sistem pengurusan halal dalaman</li> <li>• <i>ṭayyib</i> dalam kawalan halal</li> <li>• <i>ṭayyib</i> dalam jaminan halal</li> <li>• <i>ṭayyib</i> dalam pemasaran</li> <li>• <i>ṭayyib</i> melaksanakan etika perniagaan</li> </ul>

Sumber: Analisis Penulis, 2016

Dengan ciri-ciri yang dinyatakan di atas jelas menunjukkan bahwa halal dan *ṭayyib* adalah suatu gabungan yang membentuk prinsip kepada aplikasi yang dibentuk untuk amalan dalam industri. Huraian terhadap kepentingan aplikasi dijelaskan dan dinyatakan dalam pelbagai bentuk disiplin ilmu termasuklah dalam ilmu-ilmu

<sup>162</sup> Faridah Shahadan, "Keuatan dan Kelemahan Firma IKS Makanan Halal", dalam *Malaysia ke Arah Hab Makanan Halal Dunia*, ed. Noraini Haji Idris, et al (Kuala Lumpur: Dewan Bahasa dan Pustaka, 2007), 145

<sup>163</sup> Khairudin Shaary, *Halalan Thayyiban Amalan Rukhsah dalam Pemakanan* (Sri Damansara: Telaga Biru, 2013), 58

pengurusan. Dalam amalan industri, ia menekankan amalan dalam bentuk input, proses dan output.

### 2.2.6 Kesimpulan

Saranan al-Quran menerusi kalimah halalan tayyiban, *tayyib* dan *ṭayyibāt* adalah suatu mesej yang jelas terhadap kepentingan makanan daripada aspek zatnya, bentuk pemakanan, sumber makanan, cara mendapat makanan dan pengurusan makanan itu sendiri. Malah, jika diteliti terhadap *khiṭāb* Allah berbentuk *yā aiyuhā al-nās* (wahai manusia) dan *yā aiyuhā al-ladhīna āmanū* (wahai orang-orang beriman) menunjukkan bahawa sistem aplikasi dan amalan dalam konsep halalan tayyiban ini adalah relevan dan sesuai untuk semua golongan termasuklah mereka yang bukan Islam ataupun dalam kategori kelompok manusia seperti pengguna, pengeluar dan pihak berkuasa kerajaan.

Sehubungan dengan itu, seseorang yang mempunyai sahsiah yang berkualiti tidak akan mengambil sikap sambil lewa dalam mengurus hal ehwal berkaitan makanan kerana di situlah terletak kemuliaan atau kehinaan seseorang.<sup>164</sup> Seorang muslim untuk mencapai darjah kesolehan haruslah meneliti setiap apa yang dimasukkan ke dalam mulutnya. Sikap berhati-hati dan berwaspada dengan mengambil sikap warak adalah suatu manifestasi mengelakkan unsur haram dan syubhah. Malah untuk mencapai kedudukan yang baik di sisi Allah, seseorang hendaklah memastikan tujuan makanan itu adalah dilakukan hanya untuk beribadah kepada Allah dan sentiasa berusaha untuk memastikan urusan makan dan minum dilaksanakan mengikut tuntutan syarak. Oleh itu sifat warak adalah sifat yang dituntut untuk menghindari syubhah kerana akan membantu seseorang untuk mengawal dirinya dan mendapat perlindungan Allah SWT.<sup>165</sup>

---

<sup>164</sup> Hamka, *Tasauf Moden* (Singapura: Pustaka Nasional PTE LTD, 1997), 214

<sup>165</sup> Zul Ramli M Razali, "Siapakah Orang Warak", *Q & A*, 5:16

Secara tidak langsung, dengan pematuhan amalan halalan tayyiban ia secara tidak langsung mampu memastikan keseluruhan sumber yang diperolehi untuk menghasilkan makanan adalah sesuatu yang halal lagi yang baik. Ia menjamin kualiti seseorang untuk memastikan proses input, proses dan output yang dihasilkan adalah terbaik. Oleh itu, bagi semua manusia peringatan yang jelas di dalam al-Quran ini harus diambil sikap serius dan bersungguh-sungguh mencari jalan mencari jalan penyelesaiannya.

## **2.3 KONSEP HALALAN TAYYIBAN MENURUT PERSPEKTIF SYARIAH**

### **2.3.1 Pengenalan**

Selain daripada perspektif al-Quran, konsep halalan tayyiban juga dianalisa dalam perspektif ilmu syariah di mana perbahasannya dilihat dalam pelbagai disiplin ilmu termasuklah ilmu *fiqh* dan *uṣūl*nya. Justeru, adalah menjadi suatu yang tidak lengkap sekiranya konsep dan aplikasi halalan tayyiban itu sendiri tidak dirujuk berdasarkan disiplin ilmu tersebut yang membentuk amalan dan aplikasi. Ini kerana, ilmu *fiqh* adalah suatu huraian berdasarkan disiplinnya yang tersendiri yang membentuk hukum-hukum amali secara khusus.<sup>166</sup>

Ditinjau daripada perspektif *fiqh*, halal adalah hukum yang diletakkan sebagai suatu status keharusan dan kebenaran untuk melakukan sesuatu. Halal adalah konsep yang menjunjung tinggi perintah Allah berdasarkan syariatnya. Malah, ia adalah suatu mekanisme penting bagi membentuk kehidupan yang patuh syariat dalam pelbagai bentuk skop kehidupan. Sehubungan dengan itu, ia wajar difahami dengan lebih mendalam bagaimana konsep halalan tayyiban itu berfungsi dan memberi panduan kepada masyarakat pengguna dan pengusaha industri khususnya dalam memahami istilah halal dengan lebih menyeluruh.

---

<sup>166</sup> Al-Jarjāni, *al-Taṣṣīf* (Bīrūt: Dār al-Kutub al-‘Arabiyy, 1992), 216

Jika dilihat kepada skop *fiqh* yang membincangkan permasalahan halal dan haram, ternyata ia memberi gambaran asas kepada letaknya hukum halal itu adalah berdasarkan kepada rujukan yang termaktub sama ada al-Quran, Sunnah, ijmak ulama mahupun qias. Dengan usaha yang dilakukan oleh para ulama<sup>6</sup> seperti sumbangan Imam al-Shāfi<sup>ī</sup>, ia sedikit sebanyak telah menjelaskan kaedah yang benar dan tepat untuk mengetahui status sesuatu hukum.

### 2.3.2 Perbahasan *Fiqh* dan Konsep Halalan Tayyiban.

Perbahasan hukum hakam berkaitan halal sebenarnya adalah bersumberkan *Fiqh*. *Fiqh* atau *tafaqquh*, bererti pemahaman yang mendalam terhadap hukum-hukum yang dinyatakan oleh Allah dan RasulNya.<sup>167</sup> Dalam memahami konteks hukum berkaitan konsep halalan tayyiban menurut perspektif ilmu *fiqh*, ia dibahaskan secara mendalam dan terperinci nas-nas hukum yang terdapat dalam al-Quran atau al-Sunnah.<sup>168</sup> Oleh itu halal bukan sahaja membahaskan tentang hukum, malah cara dan kaedah berkait dengan halal atau haram juga dibahaskan.

Memandangkan ia adalah perbahasan yang mempunyai ruang lingkup yang luas, para alim ulama<sup>6</sup> dalam menetapkan status hukum sentiasa berpandukan disiplin yang amat rapi dan terperinci. Mereka yang pakar dalam bidang tersebut dinamakan sebagai *fuqahā*” yang menghuraikan nas-nas hukum sebagaimana penetapan kaedah yang khusus bagaimana sesuatu hukum itu *diistinbāṭkan* dan bagaimana kaedah-kaedah *fiqh* yang digunakan untuk menyelesaikan pelbagai isu yang berkaitan hukum halal dan haram.<sup>169</sup>

---

<sup>167</sup> Murtadha Muthahhari, *Pengantar Usul al-Fiqh*, terj. Satrio Pinandito (Jakarta: Pustaka Hidayah, 1993), 175

<sup>168</sup> Al- Shāṭibī, *al-Muwāfaqāt*, 62

<sup>169</sup> Muḥammad ʿUthmān Shabīr, *al-Qawā'id al-Kuliyah wa al-Dawābit al-Fiqhiyah fī al-Sharī'ah al-Islāmiyah* (ʿAmman: Dār al-Nafā'is), 324

Sehubungan dengan itu, kewujudan mekanisme *fiqh* telah sedikit sebanyak memberi panduan dan menyelesaikan banyak perkara yang berkaitan hukum halal ataupun haram sumber makanan, minuman serta kepelbagaian produk yang dihasilkan dalam industri. Status halal atau haramnya sesuatu itu adalah dirujuk kepada hukum *fiqh* sama ada diperolehi daripada sumber primernya atau sumber sekundernya.<sup>170</sup> Oleh itu, peranan pakar dalam bidang tersebut amatlah penting untuk menjelaskan atau membincangkan sesuatu perkara yang berkaitan dengannya. Ini termasuklah para mufti yang diperakui kepakaran mereka dalam pelbagai bidang khususnya *fiqh* dan *uṣūl* bagi bermuzakarah dan menghasilkan keputusan fatwa yang menjelaskan hukum yang belum terdapat secara terang dalam kitab-kitab *fiqh*; kadangkalanya kerana kesamaran hukum, kadangkalanya kerana timbul masalah berhubung dengan hal politik; dan terdapat juga berbagai-bagai sebab lain yang berkehendakkan kepada fatwa untuk memutuskan sesuatu kesulitan yang timbul.<sup>171</sup>

Kebiasaannya, apabila timbulnya isu-isu baru yang berkaitan, ia akan dirujuk kepada Majlis Fatwa Kebangsaan atau Negeri-Negeri.<sup>172</sup> Dalam industri halal kini, peranan untuk menjadi pakar rujuk syariah diperuntukkan kepada Eksekutif Halal yang wajib dilantik oleh syarikat yang mana mereka mempunyai latar belakang pengajian Islam dan mendapat pendedahan tentang sains teknologi makanan.<sup>173</sup>

---

<sup>170</sup> Surtahman Kastin Hasan, *Ekonomi Islam: Pengenalan* (Kuala Lumpur: Dewan Bahasa dan Pustaka, 2011), 56

<sup>171</sup> Othman bin Haji Ishak, *Fatwa dalam Perundangan Islam* (Kuala Lumpur: Penerbit Fajar Bakti Sdn Bhd, 1981), h. 89

<sup>172</sup> Abdul Monir Yaacob, "Perkembangan Institusi Mufti di Malaysia", dalam *Mufti dan Fatwa di Negara-Negara ASEAN*, ed. Abdul Monir Yaacob dan Wan Roslili Abd Majid (Kuala Lumpur: Institut Kefahaman Islam Malaysia, 1998), 113

<sup>173</sup> Manual Pensijilan Halal Malaysia (Semakan Kedua), Jabatan Kemajuan Islam Malaysia, 2011. Rujuk juga MS1500:2009 (Rujukan Kedua).

Sungguhpun terdapat banyak perbincangan dalam bidang *fiqh* dalam isu-isu berkaitan, secara umumnya mekanisme *fiqh* dapat menerangkan dan menyelesaikan permasalahan yang berlaku dalam barang-barang guna dan industri makanan. Isu-isu yang terbaru adalah DNA babi, penggunaan alkohol, gelatin, enzim, lemak, minyak, barangan kosmetik, peralatan dan sebagainya telah mendapat perhatian Majlis Fatwa Kebangsaan dan dikeluarkan keputusan tentangnya. Begitu juga dalam bab penyembelihan pula contohnya, isu penggunaan peralatan stunning, *therotic sticking*, mesin penceluran dan sebagainya adalah isu-isu yang telah dirujuk dan mendapat keputusannya. Justeru, istilah seperti *istihālah*, *jallālah*, *fiqh* mempunyai peranan penting dalam menghuraikannya dan memberi jawapan penyelesaian.<sup>174</sup>

Namun, dalam keadaan tertentu sekiranya wujudnya pertentangan hujah antara sains dan aplikasi *fiqh*, kaedah *fiqh* dan keputusan fatwa adalah digunapakai. Keputusan *fiqh* mengatasi disiplin ilmu lain contohnya ilmu sains, namun tidak mengenyahkan sama sekali rujukan bidang ilmu berkenaan. Dalam sesetengah keadaan, tinjauan dari aspek *maqāṣid al-sharīʿah* juga diambil kira untuk mengukuhkan hujah *fiqh*. Penggunaan secara maksimum sumber rujukan al-Quran, *al-Sunnah*, *ijma.*, dan *qiyas* adalah antara kriteria utama di samping merujuk sumber-sumber lain seperti *al-Urf*, *al-Maṣlaḥah*, *Sadd al-Dharaʿī*, dan *al-Istishāb*.

Dalam beberapa keadaan yang lain, sekiranya berlaku pertentangan antara dua kepentingan ini, maka diutamakan kepentingan orang yang akan menanggung kemudaran yang lebih besar. Ini berdasarkan prinsip “*Tiada kemudaran yang lain*” dan juga prinsip “*ditolak kemudaran yang lebih besar dengan kemudaran yang*

---

<sup>174</sup> Aizat Jamaludin, *Istihalah Konsep & Aplikasi* (Serdang: Penerbit Universiti Putra Malaysia, 2013), 36

*lebih kecil*”.<sup>175</sup> Sudah tentulah dalam bidang pemakanan dan muamalat, banyak perkara yang berlaku dalam bidang tersebut memerlukan mekanisme *fiqh* untuk menyelesaikannya. Begitu juga dalam mengkaji kaedah hukum dan bagaimana ia dihukumkan halal atau haram, ia adalah kepada dirujuk kepada ilmu *Uṣūl Fiqh*. Sesuatu hukum itu lahir daripada perincian terhadap kaedah-kaedah yang ditentukan oleh ulama’ *Uṣūl Fiqh* untuk mengistinbatkan hukum daripada dalil-dalil yang disebut dalam nas-nas al-Quran.<sup>176</sup>

Para ulama’ dalam bidang *fiqh* amat teliti dalam *mengistinbatkan* dalil bagi menghasilkan sesuatu kenyataan berbentuk hukum. Contohnya para ulama’ *Usuliyyin* mengkategorikan hukum *haram* kepada dua pembahagian untuk perincian iaitu haram disebabkan unsur zat benda itu sendiri yang dikenali sebagai haram *lidhatih* dan haram *lighairih*.<sup>177</sup> Menurut ‘Abdul Karim Zaydan, haram *lidhatih* merupakan sesuatu perkara yang diharamkan oleh syarak kepada asas dan permulaannya kerana terdapat padanya kemudaratan dan kerosakan pada zat tersebut yang tidak boleh dinafikan. Contohnya zina, mencuri, bangkai dan sebagainya.<sup>178</sup> Babi tergolong dalam kategori haram *lidhatih*. Menurut Abu Zahrah, apa yang membezakan antara haram *lizātihi* dengan haram *lighairih* ada dua perkara. Pertama, akad bagi haram *lidhatih* dianggap batil dan tidak sah berbeza daripada akad haram *lighairih* yang tidak dikira batal. Kedua, haram *lidhatih* sememangnya diharamkan kecuali dalam darurat berbanding haram *lighairih* yang diharuskan semasa *hājiyāt* dan bukannya *darūrah*.<sup>179</sup>

### 2.3.3 Istilah Berkaitan Halalan Tayyiban dalam Perbahasan *Fiqh*

#### 2.3.3.1 Istilah Halal

<sup>175</sup> Wahbah al-Zuhaylī, terj. Syed Ahmad Syed Hussain et al, *Fiqh & Perundangan Islam* (Kuala Lumpur: Dewan Bahasa dan Pustaka, 2005), 1:10

<sup>176</sup> ‘Abd al-Karīm Zaydān, *al-Wajīz fī Uṣūl al-Fiqh* (Bīrūt: Muassasah al-Risālah, 2000), 23

<sup>177</sup> Muḥammad Abū Zahrah, *Uṣūl al-Fiqh* (Al-Qāhirah: Dār al-Fikr ‘Arabiyy, t.t), 42

<sup>178</sup> ‘Abd al-Karīm Zaydān, *al-Wajīz fī Uṣūl al-Fiqh* (Bīrūt: Muassasah al-Risālah, 2000), 42

<sup>179</sup> Muḥammad Abū Zahrah, *Uṣūl al-Fiqh* (Al-Qāhirah: Dār al-Fkir ‘Arabī, t.t), 43-45

Istilah halal secara umumnya adalah berkait rapat dengan status keharusan terhadap penggunaan dan amalan terhadap sesuatu produk yang digunakan. Malah, istilah halal juga adalah sesuatu yang mempunyai latar belakang dan susur galur yang terperinci yang dibahaskan ulama' dan *fuqahā* "khususnya dalam bidang pengajian *fiqh* dan *Uṣūl*. Untuk diiktiraf sesuatu itu adalah halal ia melalui metodologi hukum yang ketat.<sup>180</sup> Dalam kalangan ahli *fiqh*, halal diertikan sebagai sesuatu yang boleh digunakan atau dimakan. Ia adalah seperti *mubāḥ* atau *ibāḥah* yang membawa makna harus. Namun, istilah halal itu dilihat lebih umum daripada *mubāḥ*. Dalam perbahasan *fiqh* juga, halal mengandungi hukum *wajib*, *sunat*, *makruh* dan harus.<sup>181</sup> Al-Āmidī mentakrifkan *halal* sebagai perbuatan yang terdapat dalil yang jelas menunjukkan wujudnya perintah Allah yang memberi pilihan antara melakukan atau tidak melakukannya.<sup>182</sup> Muḥammad Salam Madkur juga cuba meluaskan makna halal kepada perkara sunat, wajib dan makruh.<sup>183</sup>

Secara umumnya halal dalam bidang *fiqh* adalah merujuk keputusan hukum halal seperti yang telah dihasilkan daripada penelitian rapi dari sumber-sumber yang telah dikenalpasti. Istilah halal daripada perbahasan *fiqh* mempunyai kedudukan dan nilai yang tinggi yang tidak boleh dinafikan. Ia dinyatakan dalam al-Quran, dihuraikan oleh Rasulullah SAW dan dibahaskan secara lebih terperinci oleh ulama'. Oleh sebab hukum halal adalah daripada Allah, istilah ini wajar untuk dipelihara integritinya dan dijaga kemuliaannya. Justeru, meletakkan yang halal bercampur baur dengan yang haram mahupun syubḥah adalah suatu kesalahan jenayah yang berat.

---

<sup>180</sup> M. Abdul Mujieb et al., *Kamus Istilah Fiqh* (Batu Caves: Advance Publications, 1997), 97

<sup>181</sup> ISRA, *Muḥjam Isrā' li al-Muṣṭalahāt al-Māliyah al-Islāmiyyah* (Kuala Lumpur: ISRA, 2010), 311

<sup>182</sup> Al-Āmidī, Saif al-Dīn Abū Ḥassan `Alī Ibn Abi `Alī Muḥammad al-Amīdī, *al-Aḥkām fī Uṣūl al-Aḥkām* (Lubnan: Dār al-Kutub al-`Ilmiyyah, 1980), jld. 1, 140.

<sup>183</sup> Muḥammad Salām Madkūr, *Nazāriyyah al-Ibāḥah `Ind al-Uṣūliyyin wa-Fuqahā* (Dār al-Nahḍah al-`Arabiyyah, 1984), 86.

Di dalam industri halal kini, istilah halal dikenali melalui logo halal yang diperolehi melalui sistem pensijilan oleh badan-badan Islam seperti JAKIM, JAIN/MAIN di Malaysia. Di luar negara, pensijilan halal dilaksanakan oleh badan-badan Islam dan Malaysia mempunyai badan-badan Islam yang diiktiraf yang semuanya diperakui setelah dilakukan audit terhadap sistem pensijilan yang dilaksanakan di negara-negara berkaitan oleh pihak JAKIM. Aplikasi yang diwujudkan oleh pihak berkuasa itu selain daripada sebuah pengiktirafan, ia juga adalah suatu manifestasi terhadap pelaksanaan aplikasi *fiqh*.

### 2.3.3.2 Istilah Haram

Selain daripada istilah halal yang biasa digunakan dalam aplikasi halalan tayyiban, haram adalah sesuatu yang jelas bertentangan dengan halal. Dari segi bahasa ia bermaksud sesuatu tegahan oleh hukum<sup>184</sup> dan dari segi istilahnya ialah sesuatu yang dilarang keras oleh syariat untuk melakukannya. Bagi al-Āmidī, haram ialah sesuatu amalan yang keji dari segi syarak sama ada berbentuk perbuatan atau sifat sesuatu.<sup>185</sup> Perbuatan haram tersebut dapat disabitkan secara *qat`i* atau *ẓanni* kepada nas bagi pandangan jumhur ulama'.<sup>186</sup> Walaubagaimanapun, bagi ulama Ḥanafī haram hanya boleh disabitkan dengan dalil *qat`i* sahaja dan jika tanpanya boleh dikatakan sebagai *makruh taḥrim*.<sup>187</sup>

Dalam al-Quran dalam merujuk kepada pengharaman babi, istilah yang digunakan selain daripada penggunaan istilah "*ḥarrama*"<sup>188</sup>, "*ḥurrimat*"<sup>189</sup> dan "*muḥarrama*"<sup>190</sup>,

<sup>184</sup> *Kamus Dewan*, (2005), *op.cit.*, 404

<sup>185</sup> Al-Āmidī, (1980), *op.cit.*, 161.

<sup>186</sup> Aḥmad Al-Hasri, *Naẓariyyah al-Hukm wa Maṣādir al-Tashrī` fī Uṣūl al-Fiqh al-Islāmīy* (Maktabah al-Kuliyyah al-Azhariah, 1981), 60

<sup>187</sup> *Ibid.*

<sup>188</sup> Surah *al-Baqārah* 2:173

<sup>189</sup> Surah *al-Mā'idah* 5:3

<sup>190</sup> Surah *al-An'am* 6:145

istilah *haram*,<sup>191</sup> juga digunakan untuk memberi pernyataan tentang pengharaman babi. Ulama' *fiqh* terkenal, Wahbah al-Zuhaylī telah menyenaraikan sembilan perkara haram dan najis sahaja yang merangkumi sumber daripada haiwan, manusia dan bahan yang memabukkan. Baginya, sembilan perkara ini adalah disepakati ulama dan yang selebihnya ulama berbeza pendapat.<sup>192</sup> Perkara yang disepakati adalah babi, bangkai, darah, minuman yang memabukkan dan binatang pemaging, burung pemangsa dan lain-lain.

Dalam industri halal, istilah haram sungguhpun seringkali dirujuk kepada haiwan yang diharamkan seperti babi dan anjing. Namun, istilah haram jarang digunakan terhadap sistem dan aplikasi yang tidak patuh syariah seperti aplikasi sistem riba dan sistem perbankan konvensional, sedangkan statusnya adalah haram dan termasuk dalam kategori dosa besar. Oleh itu, istilah haram itu dirujuk kepada dua bahagian, iaitu haram *lidhātih* dan haram *lighairih*. Haram *lidhātih* adalah berkaitan ramuan makanan yang diharamkan seperti babi, haiwan-haiwan tertentu seperti yang bertaring dan memiliki cakar. Haram *lighairih* pula adalah haram disebabkan sebab-sebab lain. Antaranya haram melalui cara mendapatkannya, haram dari aspek cara mememanfaatkannya, dan haram cara memprosesnya.<sup>193</sup>

### 2.3.3.3 Istilah Syubhah

Dalam aplikasi *fiqh* ke atas produk dan perkhidmatan, terdapat istilah syubhah yang sering digunakan. Dari sudut bahasa syubhah bermaksud kesamaran atau keraguan (kerana tidak jelas hukumnya antara halal dan haram).<sup>194</sup> Syubhah menurut syarak ialah sesuatu perkara yang samar dan tidak dipastikan sama ada ianya berstatus halal atau

<sup>191</sup> Surah *al-Mā'idah* 5:60

<sup>192</sup> Wahbah al-Zuhaylī, *al-Fiqh al-Islāmī wa Adillatuh* (Dimashq: Dar al-Fikr, 1985) j.2

<sup>193</sup> Endang S Soesilowati, *Peluang Usaha Produk Halal di Pasar Global Perilaku Konsumen Muslim dalam Konsumsi Makanan Halal* (Jakarta: Pusat Penelitian Ekonomi Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia, 2009), 24

<sup>194</sup> *Kamus Dewan*, (2005), 1334.

haram dan hak atau batil.<sup>195</sup> Syubhah juga diertikan sebagai sesuatu yang tidak diyakini kedudukannya, sama ada halal atau haram hukumnya.<sup>196</sup>

Menurut Imām al-Ghazālī, syubhah ialah sesuatu perkara yang samar-samar atau tidak jelas disebabkan terdapat dua bentuk keyakinan yang bertentangan yang timbul akibat dua faktor yang berbeza.<sup>197</sup> Justeru, beliau telah menggariskan beberapa faktor yang menyebabkan timbulnya perkara-perkara syubhah. Faktor-faktor tersebut ialah:<sup>198</sup>

- a. Keraguan disebabkan perbezaan sebab-sebab penghalalan dan pengharaman sesuatu perkara. Umpamanya sesuatu yang telah diketahui halalinya, tetapi kemudiannya terdapat bukti-bukti yang menunjukkan kepada pengharamannya.
- b. Keraguan yang timbul disebabkan berlakunya percampuran antara barangan yang halal dengan yang haram seperti percampuran benda cair yang tidak dapat dibezakan.
- c. Keraguan yang disebabkan oleh perkara halal yang berdosa seperti menyembelih binatang halal dengan menggunakan pisau yang dicuri. Perbuatan mencuri pisau adalah haram, manakala menyembelih binatang sembelihan pula adalah halal. Oleh itu, percampuran di antara kedua-dua perkara haram dan halal ini dikategorikan sebagai syubhah.
- d. Keraguan yang terjadi akibat pertentangan antara dalil-dalil halal dan haram atau terdapat pertentangan tanda-tanda yang menunjukkan tentang halal dan haram sesuatu perkara.

Dalam industri makanan pada hari ini contohnya, istilah syubhah adalah suatu yang amat penting untuk diperhalusi secara mendalam kerana kebanyakan produk siap yang

---

<sup>195</sup> *Mu`jam al-Waṭ*, 471.

<sup>196</sup> Aḥmad al-`Ayid (1988), *Mu`jam al-`Arabi al-Asari al-Munazamah al-`Arabiyyah li al-Tabiyyah wa Thaqaḥ al-`Ulūm*, h. 669.

<sup>197</sup> al-Ghazālī, (1999), *op.cit.*, 2: 139.

<sup>198</sup> *Ibid.*, 134-156.

dihasilkan atau dalam bentuk perkhidmatan yang ditawarkan gagal menunjukkan bukti yang kukuh berkaitan sumbernya atau cara prosesnya dan sering menimbulkan keraguan terhadap latar belakang pemilik sesebuah syarikat yang memproses makanan tersebut. Oleh itu keadaan ini menyebabkan timbulnya keraguan yang boleh dianggap sebagai berstatus syubhah. Ini dilihat lebih-lebih lagi dalam perkembangan industri pada hari dengan perkembangan teknologi yang pesat. Antara isu yang seringkali berlaku termasuklah menggunakan daging (lembu/ayam) yang tidak disembelih, penggunaan alkohol dalam ramuan makanan, penggunaan hasil sampingan binatang yang haram dimakan dicampur ke dalam makanan halal sebagai penambah (perisa) makanan, makanan yang halal tetapi terdedah dan tercemar dengan makanan yang haram sewaktu penyimpanan atau pengangkutan dan penggunaan pinggan mangkuk/lain-lain alat dapur yang belum disamak setelah tercemar dengan barang-barang haram.<sup>199</sup>

Adalah wajar untuk mengatasi keadaan yang berlaku itu dengan mewujudkan aplikasi halalan tayyiban yang bukan sahaja bersifat memberi penjelasan, malah bersifat pendidikan berterusan, pengembangan produk dan sistem kawalan yang bersifat proaktif dan membangun.

#### **2.3.3.4 Istilah Najis**

Dalam membangunkan aplikasi patuh halal, isu yang sering dihadapi adalah isu najis yang seringkali dikaitkan dengan amalan kebersihan. Dalam ilmu *fiqh* juga terdapat beberapa kategori najis yang dibahaskan yang mempunyai kaitan dengan aplikasi halalan tayyiban. Najis sama ada *mukhaffafah*, *mutawāsīṭah* atau *mughālaẓah* menjadi perbincangan yang penting dalam industri produksi makanan halal. Dalam MS1500:2009,<sup>200</sup> untuk dikatakan sebagai makanan itu adalah halal, ia hendaklah bebas

---

<sup>199</sup> Ahmad Hussien Sakr, *Ramuan Makanan Islam* (Kuala Lumpur, Dewan Bahasa dan Pustaka, 1991), 5

<sup>200</sup> MS 1500:2009, *op.cit.*, hlm. 2.

daripada najis dan tidak tercemar dengan bahan yang tidak halal dan tidak bersentuhan dengan bahan yang tidak halal dan mengandungi arak atau minuman atau makanan yang dicampurkan dengan arak. Menurut pandangan Dr. Muḥammad Bakar Ismail,<sup>201</sup> adalah haram pada adatnya menggunakan air yang terjatuh kedalamnya sedikit najis bagi tujuan untuk memasak, menguli (tepung gandum) dan minum. Begitu juga adalah haram makanan atau minuman apabila terjatuh najis ke dalamnya walaupun sedikit.

Begitu juga jika sesuatu najis yang terkena pada anggota badan, pakaian, tempat tinggal mahupun peralatan maka hendaklah disucikan mengikut kategori ketiga najis tersebut di atas. Seseorang mungkin tidak menyentuh najis dan kotoran dengan sengaja, tetapi haiwan dan serangga yang menyentuhnya kemudian memindahkan najis tersebut kepada benda-benda lain di premis-premis pemprosesan makanan yang boleh berlakunya pencemaran. Begitu juga serangga dan haiwan seperti lalat, lipas, cicak boleh menyebarkan penyakit merbahaya melalui sentuhan dengan benda-benda najis kemudian terlibat dalam pengendalian makanan dan bahan-bahan kegunaan. Bahkan, memakan makanan yang tercemar oleh serangga atau haiwan akan mudah dijangkiti penyakit.<sup>202</sup> Oleh itu, elemen aplikasi konsep halalan tayyiban yang diwujudkan melalui sistem pengawalan adalah sangat penting bukan sahaja untuk mengelakkan berlaku pencemaran melalui benda-benda najis, malah mengenalpasti faktor-faktor penyebar najis yang mesti juga diambil kira.

Selain itu, jika diteliti dalam al-Quran juga terdapat kalimah *rijs* dan *najas* yang merujuk kepada sesuatu perkara yang kotor dan juga haram. Terdapat sepuluh kali pengulangan perkataan *rijs* di dalam al-Quran dalam pelbagai konteks.<sup>203</sup>

---

<sup>201</sup> Muḥammad Bakar Ismā'il, *al-Fiqh al-Wāḍiḥ*, (Al-Qāhirah: Dār al-Manār, 1998), 1: 31

<sup>202</sup> Zulekha Yusoff et.al., *Sains Kesihatan Dalam Tamadun Islam* (Shah Alam: UPENA Universiti Teknologi MARA, 2009), 97.

<sup>203</sup> Contohnya pada al-Mā'idah, 5: 90-91, al-An'ām, 6: 125, al-Taubah, 9: 95, Al-'Araf 7: 70, Yūnus, 10: 100 al-Ḥajj: 30, al-Aḥzab: 33.

Sesetengahnya berkait langsung dengan daging babi, arak, judi, tenung nasib dan berhala. Begitu juga dalam keadaan berbeza, ia berkaitan secara tidak langsung dengan cara kehidupan manusia. Menurut Izutsu, *rijs* pada umumnya merujuk kepada sesuatu yang kotor secara semulajadi (*filthy by nature*). Manakala *najas* (*najis*) pula merujuk kepada sesuatu yang kotor berdasar sebab atau peraturan-peraturan.<sup>204</sup>

Dalam aspek aplikasi untuk industri kini, sesuatu itu tidak boleh dianggap memenuhi kehendak bersih sekiranya terdapat unsur najis secara zahir dalam penghasilan produk. Ini termasuk dalam aspek ramuan makanan, cara pemrosesannya, peralatannya, pengangkutannya malah pengendali makanan yang menyediakan makanan harus secara zahir bersih daripada unsur najis.

Namun, yang menjadi perbincangan sehingga kini adalah adakah boleh dikategorikan unsur najis, *rijs* atau *khabīth* bilamana pengendali makanan atau pengurus sesebuah syarikat tidak mempunyai pegangan akidah yang benar, cara penghasilan makanan yang meragukan dan pengurusan sumber yang tidak jelas (*syubhah*) dalam menjalankan perniagaan. Bagi sesetengah ulama<sup>4</sup> dalam keadaan seumpama itu, ia tidak boleh dikategorikan sebagai patuh terhadap amalan halalan tayyiban.

### **2.3.4 Asas-Asas Penting dalam Pembinaan Konsep Halalan Tayyiban**

#### **2.3.4.1 Al-Quran Sebagai Sumber Asas Rujukan**

Al-Quran memberi panduan utama dalam menentukan konsep, aplikasi dan amalan halalan tayyiban. Sebagaimana disepakati oleh para ulama<sup>4</sup>, sumber utama hukum dalam Islam adalah al-Quran. Al-Quran adalah wahyu yang diturunkan kepada Allah kepada Rasulullah SAW untuk dijadikan pedoman kepada manusia. Semua ulama<sup>4</sup> sepakat menyatakan bahawa al-Quran adalah sumber utama dalam merujuk segala

---

<sup>204</sup> Toshihiko Izutsu, *Ethico-Religious in the Quran*, (Montreal: McGill, 2006), 241.

hukum hakam syariat Islam termasuk dalam konteks halalan tayyiban.<sup>205</sup> Al-Quran yang merupakan sumber asas kepada hukum halalan tayyiban dihuraikan dan dijelaskan melalui pelbagai rujukan tafsir yang cuba memberi penjelasan tentang mesej yang terkandung dalam al-Quran.

Menurut \_Abd al- Karīm Zaydān ,<sup>206</sup> terdapat tiga cara al-Quran menjelaskan hukum-hukumnya. Pertama: *Bayān Kullī*, ertinya dengan menyebut beberapa kaedah dan prinsip-prinsip umum yang menjadi asas kepada cabang-cabang hukum dan dibinakan hukum-hukum itu di atasnya. Kedua: *Bayān Ijmālī*, ertinya disebutkan beberapa hukum dengan ringkas yang memerlukan penjelasan dan perincian. Ketiga: *Bayān Tafsīlī*, ertinya disebutkan hukum-hukum itu secara terperinci seperti saham atau habuan para waris dalam pembahagian pesaka, *kaiḥfiat ṭalāq* dan bilangannya, *kaiḥfiat li`ān* di antara suami isteri dan lain-lain hukum.

Kepelbagaian bentuk tafsir ini memberi kemudahan kepada pengkaji untuk meneliti dan menghayati isi al-Quran dengan mudah, di samping memberi rujukan terhadap perkara-perkara yang memerlukan huraian dan penyelesaian.<sup>207</sup> Di antara rujukan yang dikenalpasti adalah seperti berikut: *Al-Aḥkām al-Quran* oleh Imām al-Shāfi`ī, *Aḥkām al-Quran* oleh al-Jassās, *Aḥkām al-Quran* oleh Ibn Al-Arabī, *Aḥkām Al-Quran* oleh Kiyayī al-Harrasī, *Al-Jamī`at Aḥkām al-Quran* oleh al-Qurtubī, *Tafsīr Ayāt al-Aḥkām* oleh Muḥammad \_Alī al-Sāyis, *Rawāi`at Bayān*, *Tafsīr al-Aḥkām* oleh Muḥammad \_Alī al-Sābūni dan *Fiqh al-Quran* oleh Alī Ḥasan al-Dāri. Begitu juga, terdapat kitab tafsir yang mashyur seperti *Tafsīr Ibn Kathīr*, *Tafsīr al-Ṭabari*, *Tafsīr al-Qāsimi*, *Tafsīr Rūh*

<sup>205</sup> Rujuk Surah *al- An`ām*: 145, Ayat *al- Mā`idah*: 90, Surah *al- Mā`idah*: 3

<sup>206</sup> \_Abd al- Karīm Zaydān, *al-Madhkal li Dirāsah al-Sharī`ah al-Islāmiyyah* (Baghdad: Matba`ah al- \_Ani, 1969), 155

<sup>207</sup> Mat Saad Abd Rahman, "Istinbat: Asas dan Metodologi" dalam *Mufti dan Fatwa di Negara-Negara ASEAN*, ed. Abdul Monir Yaacob dan Wan Roslili Abd Majid (Kuala Lumpur: Institut Kefahaman Islam Malaysia, 1998), 23

*al-Bayān, Tafsīr Rūh al-Ma,āni, Tafsīr al-Nasafī, Tafsīr al-Baghawī, Tafsīr al-Manār, Tafsīr al-Marāghī* serta lain-lain lagi yang muktabar.

#### 2.3.4.2 Al-Sunnah Sebagai Sumber Utama Rujukan

Di samping al-Quran, al-Sunnah atau hadis yang merupakan sumber kedua selepas al-Quran di dalam memahami hukum atau isu berkaitan dengan halal dan haram. Hadis juga banyak dijadikan rujukan bagi menentukan kepentingan, kedudukan dan amalan halalan tayyiban.

Para Ulama' *Usūliyin* mendefinisikan hadis sebagai setiap perkara yang disandarkan kepada Rasulullah SAW sama ada perkataan, perbuatan atau pengakuannya. Dari aspek matan, ia dapat dibahagikan kepada *sunnah qawliyah, sunah fi,liyah* dan *sunnah taqririyah*.<sup>208</sup>

Tidak semua hadis dapat diterima menjadi sumber sesuatu hukum. Hadis yang sah menjadi sumber hukum hanya terbatas kepada dua iaitu Hadis *Ṣahīh* dan Hadis *Ḥasan*.<sup>209</sup> Jika dilihat kepada bilangan perawinya, hadis *Sunnah* dapat dibahagikan kepada *Mutawāṭir* dan *Aḥād*.<sup>210</sup> Hadis *Mutawāṭir* ialah Hadis yang ramai perawinya dan mereka terdiri daripada *ṣahābat, tabi,,in, atba,, al-tābi,,īn* dan murid-murid mereka sehingga tiada keraguan bahawa Hadis berkenaan direka oleh sesetengah orang atau sesebuah kumpulan. Hadis *Aḥād* pula merupakan sebuah hadis yang bilangan perawinya tidak ramai. Hadis ini terbahagi kepada Hadis *Gharīb* iaitu apabila perawinya pada setiap masa atau sebahagiannya hanya seorang sahaja. Hadis *ʿAzīz*, iaitu apabila perawinya terdiri daripada dua orang pada setiap masa atau sebahagiannya. Hadis *Masyhūr*, iaitu

<sup>208</sup> Mannā' al-Qattān, *al-Tashrī' wa al-Fiqh fi al-Islām : Tarīkh wa Manhāj* (Bīrūt: Muassasah al-Risālah, 1985), 279-280

<sup>209</sup> *Ibid*, 33

<sup>210</sup> Mat Saad Abd Rahman, "Istinbat: Asas dan Metodologi", dalam *Mufti dan Fatwa di Negara-Negara ASEAN*, ed. Abdul Monir Yaacob dan Wan Roslili Abd Majid (Kuala Lumpur: Institut Kefahaman Islam Malaysia, 1998), 32

apabila perawinya terdiri daripada tiga orang pada setiap masa atau sebahagiannya. Hadis *Mustaftā*, iaitu apabila perawinya melebihi empat orang pada setiap masa atau sebahagiannya.<sup>211</sup>

Al-Quran juga memperakui kedudukan *al-Sunnah* sebagai sumber hukum. Ia bukan sahaja rujukan utama malah sumber amalan dan penjelasan bagi apa yang dinyatakan dalam al-Quran. Ini sebagaimana yang dinyatakan dalam *Surah Āli* „*Imrān*: 132, *Surah al-Nisā*“: 80, *Surah al-Ḥashr*: 59, *Surah al-Nisā*“: 59, *Surah al-Aḥzāb*:36. *Al-Sunnah* yang berfungsi sebagai penguat dan pengukuh hukum al-Quran dapat dilihat contohnya dalam hal yang berkaitan dengan ketidakhalalan mengambil harta seseorang (*Surah al-Nisā*‘ 4:29).

Antara rujukan utama dalam melihat aspek hukum adalah seperti *Bulugh al-Marām* oleh Ibnu Ḥajar, *Muntaqā al-Akḥbār* oleh Ibn Taimiyah, *Umdatul al-Aḥkām* oleh \_Abdul Ghani, *Aḥādith al-Aḥkām* oleh \_Ali Ḥasan Aḥmad al-Dāriy, *Al-Ḥadīth al-Fiḥiyyah* juga oleh \_Ali Ḥasan Aḥmad al-Dāriy. Huraian Kitab Hadis Hukum dapat dirujuk dalam *Kitāb Subul al-Salām*, *Sharh Bulūgh al-Muram*, *Nāil al-Autār*, *Sharah Muntaqā al-Akḥbār*, *Iḥkam al-Aḥkām*, *Sharh* „*Umdat al-Aḥkām* dan lain-lain.<sup>212</sup>

Hasil daripada kepelbagaian sumber yang menjelaskan isi kandungan hadis dan periwayat hadis, ia dijadikan sumber rujukan penting bagi pemahaman dan pengukuhan penghayatan berkaitan dengan halalan tayyiban.

#### **2.3.4.3 *Ijma*’ Sebagai Sumber Hukum**

---

<sup>211</sup> *Ibid*, 33

<sup>212</sup> *Ibid*, 34

*Ijmā*,, bermaksud sependapat (*ittifāq*) para ulama' *mujtahidin* dalam kalangan umat Islam pada bila-bila masa selepas kewafatan Nabi Muhammad SAW di atas satu-satu hukum syarak.<sup>213</sup> Ia merupakan persetujuan ulama'-ulama' Islam bermula semenjak zaman para sahabat Rasulullah SAW. *Ijmā*,, dijadikan hujah dalam urusan amal disebabkan nilainya tinggi, iaitu *zannī*, tetapi tidak cukup dijadikan hujah dalam urusan iktiqad kerana hal yang berkaitan dengan akīdah perlu hujah yang *qat,,ie*<sup>214</sup>

*Ijmā*,, juga dibahagikan kepada dua bahagian iaitu *ijmā*,, *qaulī* dan *ijmā*,, *sukūtī*. *ijmā*'*qaulī* iaitu *mujtahid* mengeluarkan pendapat masing-masing sama ada dengan lisan atau tulisan, yang menyatakan persetujuan mereka terhadap pendapat *mujtahid* lain dalam masa yang sama. *Ijmā*,, *sukūtī*. iaitu seorang atau dua orang *mujtahid* sahaja mengeluarkan pendapat dan tidak dibantah oleh orang lain, ini menunjukkan kesediaan dan redha mereka tentang pendapat tersebut. *Ijmā*,, bermula dengan pandangan peribadi, iaitu *ijtihad* dan kemudiaannya mendapat tempat dalam masyarakat setelah berlalu satu masa yang panjang.<sup>215</sup>

Kebiasaannya dalam dunia moden pada hari ini, persetujuan secara berkumpulan dalam kalangan ulama' berdasarkan kepelbagaian kepakaran amatlah diperlukan bagi membuat penentuan sama ada sesuatu produk itu memenuhi kehendak halalan tayyiban ataupun tidak. Aspek inilah yang diberi keutamaan dalam mekanisme yang digunakan dalam majlis fatwa di peringkat persekutuan mahupun negeri.

#### 2.3.4.4 *Qiyās* Sebagai Sumber Hukum

---

<sup>213</sup> Mohd Salleh Hj Ahmad, *Pengantar Syariat Islam* (Kuala Lumpur: Pustaka Haji Abdul Majid, 1999), 113

<sup>214</sup> Surtahman Kastin Hasan, *Ekonomi Islam: Pengenalan* (Kuala Lumpur: Dewan Bahasa dan Pustaka, 2011), 59

<sup>215</sup> Mohd Daud Bakar, "Usul Al-Fiqh Sebagai Kaedah Penyelidikan dalam Pengajian Sejarah", dalam *Dinamisme Pengajian Syariah*, ed. Mahmood Zuhi Hj Ab. Majid (Kuala Lumpur: Berita Publishing Sdn Bhd, 1997), 42

*Qiyās* menurut istilah adalah menetapkan sesuatu perbuatan yang belum ada ketentuan hukumnya, berdasarkan sesuatu hukum yang sudah ditentukan oleh nas, disebabkan ada persamaan antara kedua-duanya.<sup>216</sup> *Qiyās* adalah sumber hukum yang begitu berperanan kepada suatu skema pelaksanaan yang ketat dan rapi. *Qiyās* berperanan dalam pengembangan perundangan Islam kerana *qiyās* bertugas memindahkan hukum yang telah sedia ada teks perundangan Islam kepada kes-kes baru yang mempunyai kesamaan „*illah*

Lantaran itu, kebanyakan hukum-hukum Islam telah dihasilkan melalui instrumen *qiyās*.<sup>217</sup> Sumber ini walaupun mempunyai perbincangan yang panjang, ia merupakan sumber yang banyak menyelesaikan permasalahan yang melibatkan produk yang banyak dihasilkan dalam industri. Contohnya dadah yang pelbagai jenis yang berada dalam pasaran yang memabuk dan merosakkan orang ramai, begitu juga produk yang digunakan dalam masakan, minuman yang bertujuan memabukkan dan mengkhayalkan orang yang menggunakannya.

#### 2.3.4.5 Sumber-Sumber Hukum Yang Tidak Disepakati

Rujukan kepada sumber lain selain empat sumber asas yang dinyatakan sebelum ini juga digunapakai. Antara sumber-sumber tersebut adalah seperti berikut:<sup>218</sup>

- a. *Al-Maṣāliḥ al-Mursalah* (kebaikan yang tidak terdapat dalil syarak padanya yang menerima atau menolak).<sup>219</sup>
- b. *Al-`Urf* atau *`Adāh Muḥkamah* (kebiasaan yang diterima oleh masyarakat sama ada dalam bentuk perkataan atau perbuatan)<sup>220</sup>
- c. *Shar`u Man Qablana* (syariat sebelum Nabi Muhammad SAW)<sup>221</sup>

<sup>216</sup> Mohammad Rifai, *Ilmu Fiqih Islam Lengkap* (Singapura: Pustaka Nasional Pte. Ltd, 1980), 40

<sup>217</sup> Al-Juwayni, (1399H), *al-Burhan fi Usul al-Fiqh*, Jilid 2, disunting oleh \_Abd Aziz al-Dib, Qatar, hlm 743.

<sup>218</sup> *Ibid.*, hlm. 303.

<sup>219</sup> *Glosari Uṣūl Fiqh*, (1992), *op.cit.*, hlm.66.

<sup>220</sup> *Ibid.*, hlm. 47.

- d. *Al-Istishāb* (suatu yang menthabitkan hukum masa kini berdasarkan hukum yang telah lalu)<sup>222</sup>
- e. *Sadd al-Zarā'ī*, (suatu mekanisme yang diwujudkan bagi menghalang sesuatu yang boleh mendorong kepada keburukan atau kemudaratan)<sup>223</sup>
- f. *Al-Istihsān* (Iaitu pada bahasanya bermaksud menganggap sesuatu itu baik. Setengah ulama' berpendapat pengertiannya adalah bagi lafaz *istihsān* tersebut).<sup>224</sup> Untuk memutuskannya akan dibuat oleh ulama' melalui kaedah *qiyās*.<sup>225</sup>

Di samping itu juga, rujukan untuk menyelesaikan permasalahan berkaitan isu-isu yang berkaitan halalan tayyiban juga merujuk kepada sumber-sumber yang dihasilkan oleh ulama' fiqh dan *uṣūl* antaranya *kaedah uṣūliyyah* dan *kaedah fiqhiyyah*. *Kaedah uṣūliyyah* merupakan kaedah yang dijadikan rujukan. Ia digubal oleh ulama' *uṣūl al-fiqh*, dan kadangkala disebut juga sebagai kaedah *Istinbāṭiyah* atau kaedah *lughawiyyah*. Ia bermaksud sebagai suatu kaedah meneliti aspek kebahasaan, *uṣlūb* dan *tarkibnya*. Kaedah ini banyak mempunyai kekuatan langsung dengan huraian maksud ungkapan-ungkapan al-Quran dan juga al-Sunnah seperti *amar, nahyu, 'am, khas mutlaq muqayyas mujmal, mufassal, murādīff, mushtarak, mantūq, mafhūm, zahir, mu'awwal, nasikh dan mansūkh*.

Di samping itu, terdapat suatu kaedah yang dinamakan sebagai kaedah *fiqhiyyah* yang dibentuk oleh *fuqahā'* yang amat pakar dalam bidang *fiqh*. Kaedah ini berfungsi memberikan panduan bagi mendapatkan penjelasan hukum yang bersesuaian dengan matlamat syarak serta kemaslahatan ummah. Ulama' *fiqh* membahagikan kaedah-

<sup>221</sup> *Ibid.*, hlm. 40.

<sup>222</sup> *Ibid.*, hlm. 7.

<sup>223</sup> *Ibid.*, hlm. 37.

<sup>224</sup> Yakob Ismail, *Uṣul al-Fiqh* (Selangor : Pustaka Salam, 1988), h. 128.

<sup>225</sup> Aisha Bewley, *Glossary of Islamic Terms* (London: Ta-Ha Publisher, 1988), .134.

kaedah fiqh kepada dua kategori iaitu kaedah *asāsīyyah* dan kaedah *ghair asāsīyyah*.<sup>226</sup>

Kaedah *asāsīyyah* pula mengandungi lima kaedah, iaitu kaedah yang berkaitan fungsi dan tujuan, kaedah yang berkaitan keadaan berbahaya, kaedah yang berkaitan adat kebiasaan, kaedah yang berkaitan keyakinan dan kaedah yang berkaitan kesulitan.<sup>227</sup>

Teks bagi kaedah ini adalah seperti “*segala amalan bergantung kepada niat/tujuannya*”, “*kemudaratan hendaklah dihapuskan*”, “*adat kebiasaan boleh dijadikan hukum*”, “*sesuatu yang telah diyakini tidak dihilangkan dengan sebab timbulnya keraguan*”, “*kesulitan dapat membawa kemudahan*”.<sup>228</sup>

Dalam membincangkan aspek mudarat, antara contoh kaedah yang disebut adalah “*kemudaratan hendaklah dihapuskan*” dan ia diperincikan lagi perbahasannya dengan menyebut “*Sesuatu keperluan umum atau khusus boleh menduduki tempat darurat (atau sama dengan keadaan darurat)*”, “*keadaan-keadaan darurat boleh mengharuskan perkara-perkara yang dilarang*”, “*keadaan darurat diukur dengan tingkatannya*”, “*kemudaratan tidak boleh dihilangkan dengan kemudaratan yang lain*”, “*hendaklah ditanggung kemudaratan individu yang tertentu bagi menolak kemudaratan orang ramai*”, “*menolak bahaya lebih penting daripada mencari kemanfaatannya.*”

Dalam Kitab *al-Ashbāh wa al-Nazā’ir*, kaedah-kaedah *ghair asāsīyyah* mengandungi 40 perkara. Antaranya ialah “*ijtihad tidak boleh dibatalkan dengan ijtihad*”, “*perubahan hukum itu berdasarkan perubahan zaman, tempat dan keadaan*”, “*Apabila perkara halal dan perkara haram bercampur, maka perkara haram akan mengatasi*”, “*Sesuatu yang diharamkan penggunaannya maka diharamkan juga perolehannya*”, “*sesuatu yang*

---

<sup>226</sup> Mat Saad Abd Rahman, “*istinbat: Asas dan Metodologi*” dalam *Mufti dan Fatwa di Negara-Negara ASEAN*, ed. Abdul Monir Yaacob dan Wan Roslili Abd Majid (Kuala Lumpur: Institut Kefahaman Islam Malaysia, 1998), 48.

<sup>227</sup> *Ibid*, 48

<sup>228</sup> *Ibid*, 49

*perbuatan mengambilnya adalah haram maka haramlah juga memberikannya (kepada orang lain)''*.<sup>229</sup>

Kaedah *Fiqh* telah diiktiraf oleh sebahagian ulama' seperti dalam ulama' mazhab Ḥanafī, mazhab al-Shāfi'ī, Izz al-Dīn Ibn 'Abd al-Salām, al-Sayūti dan Ibn al-Qayyim al-Jawziyyah<sup>230</sup> sebagai kaedah untuk menetapkan sesuatu hukum itu adakah menetapi kehendak halalan tayyiban atau sebaliknya. Sungguhpun terdapat perbezaan pandangan di kalangan ulama' mengenai pemakaian kaedah ini, terdapat ulama' yang menggunakan kaedah ini sebagai suatu sandaran dalam penentuan hukum.

Sesungguhnya kaedah *fiqh* adalah kemajuan di dalam pemahaman *fiqh* menerusi pemikiran para *fuqahā'*; bahkan ianya telah menjadi perbincangan *fuqahā'* yang terdahulu dari kalangan para mujtahid dan para sahabat. Hasilnya, para *fuqahā'* mampu untuk menetapkan sesuatu hukum menerusi kaedah ini, lantas para *fuqahā'* mampu untuk mensabitkan hukum apabila berlaku perkara yang baru menerusi „*illah* sesuatu berdasarkan kepada al-Quran dan al-Sunnah. Kaedah ini bukan perkara baru yang dicipta akal semata-mata, malah, jika dihayati, beberapa hadith yang diriwayatkan, mengandungi beberapa bentuk-bentuk kaedah *fiqh* yang jelas. Justeru, kaedah *fiqh* ini adalah berjalan seiringan dengan pensyariatan dalam Islam begitu juga dalam mengeluarkan hukum dalam beberapa perkara baru.

Dalam menyelesaikan banyak permasalahan yang melibatkan penghasilan produk dalam industri halal, aplikasi *qawā'id fiqhiyah* seringkali dijadikan rujukan untuk mencari penyelesaian dalam isu-isu yang tidak dijumpai nas-nas yang khusus berkaitan dengan

---

<sup>229</sup> *Ibid*, 50-56

<sup>230</sup> Mohammad Aizat Jamaluddin, —Kaedah Fiqh dalam Penentuan Halal Haram Barangan Gunaan, dalam *Halal Haram dalam Kepenggunaan Islam Semasa*, ed. Suhaimi Ab Rahman dan Mohammad Aizat Jamaluddin (Serdang: Penerbit Universiti Putra Malaysia, 2011), 51.

sesuatu hukum. Ini merujuk kepada keputusan-keputusan fatwa sama ada yang diputuskan oleh Majlis Fatwa Kebangsaan mahupun Majlis Fatwa Negeri-Negeri. Malah, perundangan hukum Islam amat realistik kepada apa jua keadaan dan waktu sama ada untuk mencari jalan penyelesaian mahupun sebagai garis panduan nasihat. Oleh itu, usaha yang telah dilakukan oleh para ulama<sup>6</sup> dalam menetapkan *qawā'id fiqhiyyah* telah sedikit sebanyak memberi rujukan dan kemudahan khususnya kepada pegawai-pegawai syariah dalam industri untuk membuat keputusan terhadap sesuatu isu yang timbul dalam industri penghasilan produk halal. Oleh itu rujukan kepada *qawā'id fiqhiyyah* akan membantu memberi penjelasan dengan dalil dan hujah yang kuat dan kukuh bagi menyelesaikan perkara-perkara yang berlaku dalam masyarakat.<sup>231</sup>

Para *fuqahā'* membahagikan hukum atau ketentuan syariah kepada hukum *taklīfī* dan *wad'ī*. Berasaskan pembahagian ini, hukum *taklīfī* terbahagi kepada lima, iaitu wajib, sunat, harus, makruh dan haram. Sementara hukum *wad'ī* pula terbahagi kepada tiga iaitu sebab, syarat dan halangan.<sup>232</sup> Ilmu *uṣūl al-fiqh* yang diasaskan oleh Imam Shāfi'ī ini mempunyai disiplin dan kaedah yang tertentu yang ketat dalam membahaskan asal-usul hukum.<sup>233</sup>

## **2.3.5 Perbahasan Konsep Halalan Tayyiban dalam Perspektif *Fiqh***

### **2.3.5.1 Pengkelasan Sumber Makanan**

Sebagaimana dibahaskan dalam ilmu *fiqh*, terdapat beberapa sumber makanan yang dibuat pengkelasannya oleh ulama<sup>6</sup>. Antaranya adalah seperti berikut:

<sup>231</sup> Aḥmad bin al-Shaikh Muḥammad al-Zarqā, *Sharah al-Qawā'id al-Fiqhiyyah* (Damsyik: Dār al-Qalam),

<sup>232</sup> Abd al-Fatāḥ al-Husaini al-Shaikh, *Dirāsāt fī Uṣūl al-Fiqh* (Al-Qāhirah: Dār al-Tiḥād al-ʿArabi li al-Tibā'ah, 2009), 26

<sup>233</sup> Wahbah Al-Zuhaylī, *Uṣūl al-Fiqh al-Islāmi* (Bīrūt: Dār al-Fikr, 1998), 2:81

- i) Haiwan.<sup>234</sup> Haiwan dibahagikan kepada dua kumpulan iaitu haiwan darat dan haiwan air. Haiwan darat semuanya adalah halal dimakan kecuali haiwan yang tidak disembelih mengikut hukum syarak, babi, anjing. Begitu juga haiwan yang mempunyai taring atau gading yang digunakan untuk membunuh iaitu haiwan-haiwan buas seperti harimau, beruang, gajah, badak sumbu, kucing dan seumpamanya. Burung yang mempunyai kuku pencakar, paruh tajam, makan menyambar (burung pemangsa) seperti burung helang, burung hantu dan seumpamanya. Haiwan-haiwan yang disyariatkan oleh Islam untuk dibunuh seperti tikus, kala jengking, burung gagak, lipan, ular dan seumpamanya. Haiwan yang diharamkan dimakan termasuklah haiwan yang dilarang oleh Islam membunuhnya seperti semut, lebah, burung belatuk, burung hud-hud dan labah-labah. Begitu juga haiwan yang dipandang jijik (keji) oleh umum seperti kutu, lalat, ulat, cicak dan seumpamanya; haiwan yang hidup di darat dan di air (dua alam) seperti katak, buaya, penyu, anjing laut dan seumpamanya; semua jenis haiwan dan tumbuh-tumbuhan yang dihasilkan oleh bioteknologi DNA adalah halal kecuali yang berasal dari haiwan yang lahir dari salah satu keturunan dari babi atau anjing. Manakala haiwan air ialah haiwan yang boleh hidup secara hakikinya di dalam air sahaja. Ianya adalah halal dan boleh dimakan kecuali yang beracun, memabukkan dan membahayakan kesihatan manusia.<sup>235</sup>
- ii) Tumbuh-Tumbuhan.<sup>236</sup> Semua jenis tumbuh-tumbuhan dan hasilnya adalah halal dimakan kecuali yang berbisa, beracun, memabukkan, membahayakan kesihatan manusia serta yang dihasilkan oleh bioteknologi DNA yang bersumberkan dari bahan yang haram.

---

<sup>234</sup> Mohamad Syafiqe Abdul Rahim, *Masyarakat Perlu Jelas Tentang Konsep Halal dan Haram*. <http://www.islamhadhari.net/v4/wacana/detail.php?nkid=17>, dilayari pada 14 Ogos 2007

<sup>235</sup> Wahbah Al-Zuhaylī (1998), *op.cit.*, j. 2, h. 81

<sup>236</sup> *Ibid*, j.2, h.82

- iii) Minuman.<sup>237</sup> Semua air adalah halal diminum kecuali yang beracun, memabukkan dan membahayakan kesihatan manusia dan bercampur dengan benda-benda najis.
- iv) Bahan Semulajadi.<sup>238</sup> Semua bahan semulajadi seperti air, mineral dan lain-lain adalah halal kecuali yang bercampur dengan najis, beracun, memabukkan dan membahayakan kesihatan.
- v) Bahan Kimia.<sup>239</sup> Semua bahan kimia adalah halal kecuali yang bercampur dengan najis, beracun, memabukkan dan membahayakan kesihatan
- vi) Bahan Tambah.<sup>240</sup> Bahan Tambah (*food additives*) seperti penstabil, pengemulsi, pewarna dan seumpamanya adalah halal kecuali yang dihasilkan dari sumber haiwan atau tumbuh-tumbuhan yang diharamkan oleh hukum syarak.

Dalam perbahasan para *fuqahā* jelas menunjukkan bahawa status sesuatu makanan yang bersumber haiwan, tumbuhan, minuman dan sebagainya telah diklasifikasikan halal atau haram yang banyak kemudahan kepada umat Islam mengikuti dan mematuhi panduan tersebut.<sup>241</sup> Namun, dalam zaman ini penentuan untuk sesuatu sumber itu diklasifikasikan sebagai halal atau haram amat mencabar, apatah lagi untuk menentukan yang halal itu mencapai tahap halalan tayyiban.

#### 2.3.5.2 Konsep Taharah

Perbincangan *fiqh* yang dikaitkan dengan konsep dan aplikasi halalan tayyiban juga banyak menyentuh aspek taharah (kebersihan) dalam konteks kesucian terhadap bahan ramuan yang digunakan, peralatan, cara memproses dan sebagainya yang bebas daripada najis menurut hukum syarak. Aspek taharah (suci daripada najis) juga penting

---

<sup>237</sup> *Ibid*, j.2, h.83

<sup>238</sup> *Ibid*, j.2, h.82

<sup>239</sup> *Ibid*, j.2, h.83

<sup>240</sup> *Ibid*

<sup>241</sup> Nor Rosnita Gani, *Prosedur Kelulusan Tanda Halal pada Makanan* (Tesis, Pengajian Syariah, Akademi Pengajian Islam, Universiti Malaya, Kuala Lumpur. 2006), h . 30

dalam konteks pengawalan sesuatu makanan supaya selamat dimakan, tidak beracun, tidak memabukkan atau tidak memudaratkan kesihatan dan tidak mengandungi mana-mana bahagian atau anggota manusia atau hasil daripada yang tidak dibenarkan hukum syarak.<sup>242</sup>

Aspek kebersihan dan kesucian adalah perkara penting dalam aplikasi halalan tayyiban dan merupakan perbincangan penting dalam ilmu *fiqh* dan dikategorikan sebagai perkara wajib untuk setiap orang Islam mempelajarinya. Ini termasuklah perbincangan berkaitan jenis air yang dibahaskan secara terperinci untuk menentukan tahap kesuciannya dan kebolegunaan untuk penyucian. Begitu juga dalam penggunaan peralatan, dalam aplikasi halalan tayyiban juga, makanan yang diproses atau dikilangkan tidak harus menggunakan peralatan yang dicemari najis menurut hukum syarak.<sup>243</sup> Oleh itu, dalam konteks halalan tayyiban, peralatan yang digunakan seperti pinggan, mangkuk, gelas, berus, pisau dan lain-lain mestilah mempunyai tahap kebersihan yang memuaskan. Peralatan tersebut perlu bebas daripada najis sama ada peralatannya, kandungannya mahupun anggota daripadanya seperti bulu yang diperbuat daripada babi atau pinggan yang dibuat daripada tulang babi. Begitu juga semasa penyediaan, pemprosesan, pembungkusan, penyimpanan, atau pengangkutan ia hendaklah mempunyai kriteria halalan tayyiban yang jauh daripada aspek najis. Begitu juga, dalam aplikasi samak, kaedah dan cara khusus untuk penyucian dirujuk kepada ilmu *fiqh* dan dijadikan standard amalan dalam aplikasi halalan tayyiban.

Namun, dalam perbincangan *fiqh*, najis tidak hanya dilihat dari aspek lahiriah semata-mata. Dalam istilah *fiqh*, najis dibahagikan kepada dua iaitu *hukmī* dan *ḥaqīqī*. Najis *hukmī* adalah najis yang ada pada badan manusia yang menghalang sahnya sembahyang

---

<sup>242</sup> Mohd Istajib Mokhtar & Raihanah Abdullah, "Undang-Undang Air Islam: Analisis Komparatif Terhadap Aspek Kualiti Air", *Jurnal Syariah* 2 (Mei-Ogos 2012),

<sup>243</sup> Jabatan Standard Malaysia, Standard Halal Malaysia (MS 1500:2009) Makanan Halal – Pengeluaran, Pengendalian dan Penyimpanan – Garis Panduan Umum (Semakan Kedua)

seperti hadas. Manakala najis *ḥaqīqī* terbahagi kepada jenis iaitu *mughālah* (berat), *mutawāsīṭah* (pertengahan) dan *mukhaffafah* (ringan) sama ada dalam bentuk cecair atau beku dan yang dapat dilihat atau tidak.<sup>244</sup> Dalam pada itu juga, Islam bukanlah suatu agama yang terlalu memperincikan kesucian dan kebersihan sesuatu sehingga memberikan kepayahan yang melampau sehingga berlakunya was-was, perulangan amalan bersuci dan memberatkan tugas-tugas yang tidak perlu diperhalusi secara terperinci.

### 2.3.5.3 Konsep *Fiqh* Penyembelihan

Dalam industri halal, ketetapan hukum *fiqh* berkaitan penyembelihan adalah suatu yang banyak dijadikan rujukan dalam menetapkan kaedah dan garis panduan. Antara yang menjadi rujukan adalah berkaitan kaedah pengurusan rumah sembelihan yang menepati kehendak syarak, isu-isu berkaitan penyembelih, haiwan sembelihan, sistem pengendalian daging sembelihan adalah antara isu yang sentiasa berlaku dalam industri sembelihan. Begitu juga dengan isu-isu berkaitan pemakanan haiwan ternakan dan cara dan kaedah dalam pengendalian sistem pengeluaran dan lain-lain lagi menjadi tajuk penting yang dihuraikan sebagai rujukan untuk memenuhi kehendak halal dan tayyiban.<sup>245</sup>

Secara asasnya boleh dikatakan, pelaksanaan aktiviti penyembelihan sama ada dalam bentuk kecil-kecilan atau besar-besaran hendaklah berpandukan kepada hukum *fiqh* penyembelihan. Jika tidak, status penyembelihan akan diiktiraf sebagai haram mahupun syubhah. Lebih-lebih lagi dalam perusahaan penyembelihan yang dilakukan secara besar-besaran dalam industri, aspek haram dan syubhah amat mudah dilakukan sekiranya tanpa adanya aplikasi yang memastikan amalan yang dilaksanakan memenuhi kehendak halal dan tayyiban.

---

<sup>244</sup> Wahbah al-Zuhaylī, *al-Fiqh al-Islāmi wa Adilatih* (Dimasyq: Dār al-Fikr), c:4

<sup>245</sup> Jabatan Standard Malaysia, *MS 1500:2009: Halal Food Production, Preparation, Handling and Storage General Guidelines (Second Revision)*

Pendek kata, keputusan berkaitan hukum *fiqh* dan fatwa adalah rujukan dan dijadikan panduan untuk mengawal dan mengurus perjalanan sistem pengeluaran penyembelihan bagi menepati kehendak halalan tayyiban. Dalam isu penyembelihan, aspek pematuhan syarak merangkumi semua aspek termasuklah kaedah penyembelihan dan pengendalian dagingnya. Oleh itu, adalah menjadi satu keperluan yang khusus supaya perjalanan pengurusan rumah sembelihan dikawal oleh mereka yang mempunyai kepakaran dalam bidang pengurusan halal bagi membolehkan aspek pematuhan terhadap syariah dapat terus dikawal di samping dapat menjauhkan industri ini daripada unsur syubhah dalam pengendaliannya.

#### **2.3.5.4 Konsep *Fiqh* Berkaitan Produk Selain Makanan**

Status halal atau tidak kepada sesuatu produk penggunaan yang dihasilkan adalah berdasarkan rujukan ilmu *fiqh*. *Fiqh* bukan sahaja menjawab dan menyelesaikan kekaburan terhadap status halal bagi produk guna dan produk-produk selain makanan seperti ubat-ubatan, kulit, bulu, logistik dan sebagainya. Malah ia menekankan betapa pentingnya aspek perusahaan dan pengeluaran produk tersebut dirujuk kepada panduan *fiqh* untuk mengetahui status hukumnya.

Malah, dengan kepesatan kemudahan teknologi kini, pelbagai produk kegunaan yang telah dihasilkan dan dipasarkan kepada masyarakat pengguna memerlukan aplikasi halal untuk mengesahkannya dan mengawalinya. Apatah lagi produk seperti seperti gelatin yang digunakan dalam produk, kosmetik, pewarna rambut dan sebagainya yang menggunakan sumber yang tidak dikenalpasti sering menjadi rungutan pengguna. Selain itu isu-isu lain yang turut menjadi perbincangan sains adalah rekombinan, sintetik dan kejuteraan genetik. Cabarannya apabila kebanyakan produk yang dihasilkan tidak memenuhi kehendak syariah, dari aspek ekonomi ia memberi pulangan dan pendapatan

yang lumayan, maka tanpa aplikasi halal ia akan tetap berada di pasaran dan digunakan oleh orang ramai.<sup>246</sup>

Dalam mendepani cabaran yang dihadapi umat Islam, keimanan dan ketaqwaan dalam kalangan pengguna mahupun pengeluar tetap menjadi asas utama sebagaimana yang dinyatakan dalam Surah *al-Mā'idah* (ayat 88), bahawa amalan seseorang terhadap kepatuhan prinsip halalan tayyiban adalah bergantung kepada iman seseorang dan tahap ketakwaannya.<sup>247</sup>

Sehubungan dengan itu, aplikasi *fiqh* sedikit sebanyak dapat menjelaskan, menerangkan dan membimbing manusia ke arah pematuhan yang sempurna di samping perlunya diwujudkan amalan aplikasi halalan tayyiban untuk menterjemahkan aplikasi *fiqh* itu sendiri.

### **2.3.6 Dinamisme Hukum *Fiqh***

Sebagaimana sengitnya cabaran yang dihadapi oleh umat manusia, konsep halalan tayyiban juga sentiasa dilihat sesuai dan relevan dengan apa jua keadaan itu dan sentiasa mengajak manusia membina kehidupan yang mulia dan baik tanpa berkrompomi dengan elemen syubhah dan haram. Justeru, banyak permasalahan yang berlaku dapat ditangani dengan keterangan hujah dan dalil ilmiah yang berdasarkan sumber yang kukuh.<sup>248</sup>

Sepanjang tahun 1981 hingga 2002, antara isu berkaitan halalan tayyiban yang telah diselesaikan melalui Majlis Fatwa adalah seperti isu baja daripada tahi babi, Makanan haiwan, gas daripada tahi babi, penggunaan bulu babi, pembiakan siput babi (*achatina*

---

<sup>246</sup> Russly Abd Rahman et all, *Isu Halal Kontemporari* (Serdang: Penerbit Universiti Putra Malaysia, 2014), prakata.

<sup>247</sup> *Ibid*, h. 19

<sup>248</sup> Nor Azlina binti Nekman, *Strategi Pemasaran Hub Halal Oleh JAKIM* (Latihan Ilmiah Ijazah Sarjana Muda Syariah, Akademi Pengajian Islam, Universiti Malaya, 2007), h. 19

*Fulica*), penyembelihan ayam dengan pelalian *water stunner*, penggunaan *electrical stunning* dalam penyembelihan lembu, penggunaan anjing untuk mengesan kiriman dadah melalui pos, alkohol sebagai penstabil minuman ringan, penggunaan agen aktif dalam makanan, menternak binatang dua alam, keju sebagai bahan makanan, hukum bahan pewarna (*cochineal*) dalam Islam (bersumberkan semut), penggunaan *hormone PSH-P* (otak babi) sebagai bahan peningkatan ternakan, bioteknologi dalam makanan dan minuman, garis panduan mengenai pengeluaran, penyediaan, pengendalian dan penyimpanan makanan halal (pisau mekanikal), pembiakan manusia dan pengklonan tujuan perubatan dari sudut syarak, penggunaan air baru (*new water*) dan suntikan pelalian *Vaksin Meningococcal Meningitis* oleh orang Islam.

Berdasarkan keputusan yang telah dibuat oleh Majlis Fatwa Kebangsaan mahupun di peringkat negeri, ia dianggap keputusan rasmi yang digunapakai oleh pihak berkuasa bagi memberi panduan kepada industri untuk menangani permasalahan yang berlaku. Ini termasuklah isu-isu yang dilihat dipelopori oleh ilmu sains dengan permasalahan semasa termasuklah isu menghilangkan zat najis *mughālahah*, menukarkan zat halal untuk berubah kepada haram, zat haram kepada yang haram. Istilah yang disebut sebagai *istihālah*, *istihlāk*, konsep *jallālah* dalam industri ternakan moden, isu kulit haiwan, isu khinzir, lemak haiwan dan lain-lain antara isu-isu yang berlaku dalam penemuan sains yang memerlukan jawapan dan keputusan syarak.<sup>249</sup>

Jadual 2.2 Halal dalam Perspektif Hukum *Fiqh*

Perkara	Perbincangan
Takrifan	<ul style="list-style-type: none"> <li>berkait dengan hukum <i>fiqh</i> dan <i>Uṣūl al- fiqh</i></li> <li><i>fiqh ,ibādah, fiqh mu, āmalāt, qawā, id fiqhiyyah</i></li> </ul>
Skop Perbincangan	<ul style="list-style-type: none"> <li>pembahagian sumber makanan</li> <li>taharah (pembahagian najis, air, kaedah penyucian, samak dll)</li> <li>penyembelihan</li> <li>produk gunaan (kosmetik, ubatan, kulit, bulu, dll)</li> <li>kaedah muamalat</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Hukum <i>Qat, ī</i></li> </ul>

<sup>249</sup> Suhaimi Ab Rahman, & Jafri Abdullah, *Pengurusan Produk Halal di Malaysia* (Serdang: Universiti Putra Malaysia, 2011), 1

Dinamika Syariah	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hukum Tidak <i>Qat,ī</i></li> <li>• Fatwa &amp; Institusi Fatwa</li> <li>• kepelbagaian disiplin ilmu</li> <li>• <i>Maqāṣid al-Sharī,ah</i></li> <li>• Menjawab persoalan semasa</li> </ul>
------------------	--

Sumber: Analisis Penulis, 2016

Sehubungan dengan itu, kepelbagaian isu yang melanda masyarakat hari ini khususnya terhadap pengeluaran produk dan perkhidmatan atas jenama halal seringkali membuka kepada perbincangan halal secara lebih meluas khususnya dalam konteks industri pada hari ini. Elemen syubhah dan haram yang wujud bukan sahaja memberi suatu cabaran kepada umat Islam, malah dalam banyak keadaan, mereka perlu berhati-hati untuk tidak terjebak ke dalamnya. Justeru, peranan *fiqh* amat penting difahami dan diletakkan sebagai mekanisme yang dapat membantu menyelesaikan setiap permasalahan yang timbul melalui medium yang diwujudkan sama ada melalui jawatankuasa fatwa yang diwujudkan di peringkat pusat mahupun negeri.<sup>250</sup>

### 2.3.7 Kesimpulan

Secara umumnya dapatlah dirumuskan bahawa konsep halalan tayyiban adalah sebuah konsep yang bersumberkan kepada nas-nas al-Quran yang dihuraikan dan dibahaskan mengikut disiplin ilmu syariah khususnya dalam bidang *fiqh* dan *uṣūl*. Sumbangan para *fuqaha* dalam industri halal dilihat penting untuk membangunkan sebuah industri patuh halal yang mengamalkan syariat Islam secara lebih menyeluruh. Justeru, amalan pengusaha terhadap pematuhan halal dan amalan *tayyiban*, wajar diberi perhatian serius bagi menghasilkan produk yang berkualiti dan dimanfaatkan ke seluruh dunia.

<sup>250</sup> Rujuk contoh kajian fatwa seperti tulisan Kamarulzaman Mustappa. —Analisis Hukum: Satu Sorotan Status Kopi Luwak (Musang)”, *Jurnal Penyelidikan Islam*. Bil. 25. 2012; Cawangan Syariah JAKIM. —Mewarna Rambut Menurut Pandangan Islam”, *Jurnal Penyelidikan Islam*. Bil 15, 2002; Che’ Alias Che Ismail. —Penggunaan Renet dalam Proses Pembuatan Keju”, *Jurnal Penyelidikan Islam*. Bil 11, 1998; Fatimah Bt Saad. —Penyembelihan Ayam Dengan Menggunakan Mesin”, *Jurnal Penyelidikan Islam*. Bil 11. 1998.

Justeru, konsep halalan tayyiban yang diasaskan konsepnya dalam al-Quran, dihuraikan secara terperinci melalui syariah melalui pelbagai disiplin ilmu sama ada melalui *fiqh*, *uṣūl al-fiqh*, *qawāʿid al-sharīʿah* dan *maqāṣid al-sharīʿah*, telah menjana perkembangan ilmu dalam membangunkan industri halal. Memandangkan setiap satunya mempunyai mekanisme dan metodologi yang tersendiri, konsep yang dinyatakan dalam al-Quran wajar diangkat dan diterjemahkan dalam bentuk aplikasi dan amali dengan lebih mendalam bagi manfaat manusia keseluruhannya.

## 2.4 KONSEP HALALAN TAYYIBAN DAN PERSPEKTIF *MAQĀṢID AL-SHARĪʿAH*

### 2.4.1 Pengenalan

Istilah halal yang terdapat dalam ungkapan halalan tayyiban adalah lambang kepatuhan dan ketaatan kepada perintah Allah S.W.T. Bertepatan dengan konsep Islam yang bersifat *rabbaniyah*,<sup>251</sup> syumul dan komprehensif, konsep halal juga mempunyai tujuan dan matlamat yang sama. Selain bersumberkan al-Quran, rujukan hadis juga adalah sumber penentuan hukum. Ia kemudiannya dibahas berdasarkan metodologi oleh ulama' *mujtahidīn*,<sup>252</sup> digarap, dianalisis dan diurai secara terperinci untuk menghasilkan panduan dan bimbingan. Ini secara tidak langsung telah membentuk kepatuhan dalam memperkukuhkan akidah, syariah dan akhlak serta seluruh hidup yang berpaksikan sifat taqwa kepadaNya.<sup>253</sup> Dengan amalan tersebutlah manusia mampu mencapai ketenangan dan kebahagiaan yang dihajati mereka dalam dunia ini.<sup>254</sup>

Selain itu, halal juga adalah suatu tanda \_ubudyyah seorang hamba terhadap *khāliqnya*. Ia juga adalah gambaran kemurniaan akidah tauhid seseorang hasil kefahaman,

---

<sup>251</sup> Mohd Salleh Hj Ahmad, *Pengantar Syariat Islam* (Kuala Lumpur: Pustaka Abd Majid, 1999), 5

<sup>252</sup> Ibid, 96

<sup>253</sup> Ismail Kamus & Mohd Azrul Azlen Ab Hamid, *Indahnya Hidup Bersyariat* (Sri Damansara: Telaga Biru Sdn Bhd, 2009), xviii

<sup>254</sup> Syed Muhammad Naquib Al-Attas, *Ma'na Kebahagiaan dan Pengalamannya Dalam Islam* (Kuala Lumpur: Institut Antarabangsa Pemikiran dan Tamadun Islam, 2002), 1

kesedaran dan penghayatan terhadap kebebasan yang diberikan.<sup>255</sup> Hakikat ini jelas dengan ayat al-Quran yang menyebut (إن كنتم إياه تعبدون) yang bermaksud –jika benar kamu hanya menyembahnya”.<sup>256</sup> sebagai suatu manifestasi keimanan yang murni yang dizahirkan dalam bentuk amalan. Menurut Ibnu Kathīr,<sup>257</sup> sebagai makhluk yang memperhambakan diri hanya kepadaNya, melaksanakan pematuhan halal adalah keperluan. Malah, menurut Sya<sub>rawī</sub><sup>258</sup> pematuhan kepada prinsip halal itu adalah suatu gambaran pematuhan seorang hamba kepada Allah SWT.

Dalam bab ini, huraian terhadap konsep halalan tayyiban juga dilihat berdasarkan perspektif *maqāṣid al-sharī‘ah* yang mendokong prinsip *maṣlaḥah* dan menolak *mafsadah*. Dengan memahami matlamat yang ingin dicapai serta bentuk aplikasi halalan tayyiban yang dibentuk dan dihasilkan, ia menjadi asas amalan kepatuhan yang perlu dibentuk khususnya dalam bidang industri.

#### 2.4.2 Hukum Halal dan Haram serta Kaitannya dengan *Maqāṣid al-Sharī‘ah*

Secara asasnya, *maqāṣid* adalah suatu kalimah bahasa Arab daripada perkataan *jama’*” bagi perkataan *maqṣad* sebagaimana asal perkataan *maqṣad* adalah *qaṣd*. Perkataan ini membawa pelbagai makna antaranya menuju, arah, berjalan lurus dan memecahkan. Perkataan *al-qaṣd* pula bererti tongkat yang membantu manusia berjalan.<sup>259</sup>

Perkataan –syariah” pula membawa maksud agama, dari segi bahasa bererti saluran air bagi minuman, syariah itu adalah perkara yang diperundang oleh Allah dari agama dan

<sup>255</sup> Abdul Rahman bin Hasan bin Muḥammad bin Abdul Wahab, *Fathu al-Majīd li Sharah Kitāb al-Tauhīd*, (Bīrūt: Dār Ibn Hazam, 2012), 367

<sup>256</sup> Surah *al-Naḥl* 16:144

<sup>257</sup> Imādi al-Dīn, Abī al-Fidā’ Ismā’īl bin Umar bin Kathīr al-Quraishī al-Dimahsq, *Tafsīr al-Qur’ān al-‘Aḥim al-Ma,rūf bi Tafsīr Ibn Kathīr* (Riyādh: Dār al-Salām, 2004), 1599

<sup>258</sup> Muḥammad Mutawalī al-Sha<sub>rawī</sub>, *al-Ḥalāl wa al-Ḥarām fī al-Islām* (Al-Qāhirah: Dār al-Taufīqiyyah li al-Turāth, 2010), 5-18

<sup>259</sup> Al-Fayrūz Abādi, *al-Qāmūs al-Muḥīt* (Bīrūt: Dār Ihyā’ al-Turāth al-‘Arabī, 1997), j.7 449

menyuruh dengannya. Syariah itu patuh kepada Allah dan RasulNya dan *Ulūl al-Amr*. Hakikat syariah adalah mengikut (ajaran) para Rasul dan mematuhi mereka.<sup>260</sup> Maknanya, amalan hukum syariah adalah untuk mencapai kebaikan sama ada dapat dinilai atau tidak.

Jika melihat karya klasik ulama‘ silam, definisi *maqāṣid al-sharī,ah* tidaklah dinyatakan secara khusus. Malah, Al-Shāṭibī yang diiktiraf sebagai pelopor kepada ilmu *maqāṣid* contohnya tidak menyatakan definisi tentangnya, malah perbincangan tentangnya banyak dibahaskan dari sudut hasil dan tujuan *maqāṣid al-sharī,ah* sahaja. Oleh itu, *maqāṣid al-sharī,ah* itu diertikan sebagai objektif yang diletakkan oleh syarak dalam mensyariatkan sesuatu hukum.<sup>261</sup> Sayyid Qutb menyatakan,<sup>262</sup> di dalam al-Quran sendiri terdapat banyak ayat yang merujuk kepada lima perkara asas seperti yang dibincangkan dalam *maqāṣid al-sharī,ah* yang meletakkan keutamaan akidah bagi segala kepentingan yang lain. Jika dikaitkan dalam urusan mendapatkan sumber daging, ia hendaklah dipastikan datang dari penyembelihan orang Islam sendiri. Ia adalah hak utama umat Islam dalam usaha menjaga kepentingan agama. Al-Āmidī pula berpendapat *maqāṣid al-sharī,ah* adalah matlamat dari pensyariatan hukum sama ada untuk mencapai kemaslahatan atau menolak kemudaratan atau kedua-duanya sekali. ʿIzz al-Dīn ʿAbd al-Salām menyatakan bahawa syariat semuanya adalah *maṣlaḥah* iaitu sama ada ia menolak kerosakan atau mencapai kebaikan. Ibn ʿAshūr menyatakan syariat Islam juga menegaskan bahawa setiap hukumnya mempunyai *maqāṣid* dan maksud yang tertentu.<sup>263</sup>

---

<sup>260</sup> Ibn Taymiyyah, *Majmū‘ al-Fatāwā*, Juz 19, hlm. 306 & 309

<sup>261</sup> Aḥmad al-Raysūnī, *Nazarīyat al-Maqāṣid ,ind al-Imām al-Shatibī* (Bīrūt: al-Ma‘had al-ʿAlamī li al-Fikri al-Islāmī), h. 13

<sup>262</sup> Sayyid Qutb, *Tafsīr fī Zilālī al-Qur‘ān*, (Bīrūt: Dār al-Shurūq, t.t.), 3: 1321.

<sup>263</sup> Ibn ʿAshūr, 1988, op.cit, h. 118

Dalam konteks halalan tayyiban, sungguhpun perbincangan tentang *maqāsid al-sharī,ah* dilihat terlalu luas dalam skop yang berbeza. Namun secara asasnya dapat dilihat bahawa segala ketetapan dalam hukum hakam yang berkaitan dengan halal, haram, syubhah dan sebagainya adalah suatu yang mempunyai kebaikan dan mengelak berlakunya mudarat atau kerosakan. Melaksanakan hukum syarak adalah suatu manifestasi pengabdian kepada Allah Tuhan sekalian alam. Justeru, ia perlu dilaksanakan dengan penuh kesungguhan, teliti dan cermat.

#### 2.4.3 Keperluan Amalan Konsep Halalan Tayyiban

Dalam perbincangan ilmu *fiqh*, terdapat perbincangan yang menyentuh tentang *taklīf sharī,ah*. Bagi orang Islam yang sempurna akal, baligh dan berkemampuan, mereka dikehendaki beramal dengan apa yang disuruh termasuklah mendapatkan makanan yang halal, pada masa yang sama meninggalkan apa yang menjadi larangan dan tegahan.<sup>264</sup>

Selain itu, aspek *darūriyyāt*, *hājiyyāt* mahupun *taḥsīniyyāt* dibahaskan dalam merungkai permasalahan kehidupan manusia. *Darūriyyāt* adalah suatu keutamaan yang perlu diberi perhatian. *Hājiyyāt* adalah sesuatu yang memberi keselesaan dan menghilangkan kesempitan. Manakala *taḥsīniyyāt* adalah sesuatu yang menambahbaikkan dan memperelokkan.<sup>265</sup>

Secara umumnya, syariat yang diturunkan oleh Allah kepada Nabi Muhamad SAW adalah kesinambungan kepada risalah yang diutuskan kepada Nabi-Nabi sebelum baginda SAW. Syariat Allah adalah syariat yang bersifat *rabbāniyah*, syumul dan sesuai

---

<sup>264</sup> Wan Mohd Nasir Bin Abd Wahab, *Maqasid Syariah* (Kuala Lumpur: Telaga Biru Sdn Bhd, 2011), 2

<sup>265</sup> Al-Shāṭibī, *al-Muwāfaqāt fī Uṣūl al-Sharī,ah* (Bīrūt: Dār al-Makrifāt, 2010), 1&2: 324-326

dengan peredaran masa dan zaman. Dalam al-Quran Allah menyebut tentang tujuan wahyu yang diturunkan.<sup>266</sup>

Penetapan hukum oleh Allah SWT terhadap sesuatu perkara adalah hak Allah SWT dan sudah pasti mempunyai rahsia dan hikmah yang tersendiri.<sup>267</sup> Sebagaimana Allah SWT menyuruh umat manusia makan dari pelbagai rezeki yang diciptakan olehNya, begitu juga Allah SWT mengingatkan mereka tentang perintah pemilihan makanan halal dengan mengungkapkan istilah halal yang digabungkan dengan perkataan *al-tayyib* atau *al-tayyibāt*. Ini secara tidak langsung memberi mesej penting bahawa perkara utama yang terkandung dalam makanan itu mestilah adalah ciri-ciri yang baik dan berkualiti.

Sehubungan dengan itu, konsep halalan tayyiban wajar difahami melalui perspektif *maqāsid al-sharīʿah*, kerana ia adalah elemen penting dalam membentuk kefahaman dan penghayatan terhadap nas-nas hukum di dalam syariat Islam. Malah, syariat Islam itu sendiri diperakui mengandungi pelbagai hikmah dan rahsia yang amat perlu difahami dan dihayati oleh umat Islam untuk kehidupan dunia mahupun akhirat. Malah, syariat Islam tidak sesekali memberi kepayahan dan kesulitan, sebaliknya mengandungi sejumlah *maslahah* dan hikmah yang tersendiri yang perlu dikaji dan diteliti sebagaimana yang dibahaskan oleh para sarjanawan.<sup>268</sup>

Malah *nas-nas* hukum berkaitan halalan tayyiban yang dijadikan sandaran hukum dalam sesuatu perkara mempunyai hubungkait yang rapat dalam perspektif *maqāsid al-sharīʿah*. Oleh itu, memahami konsep halalan tayyiban melalui perspektif *maqāsid al-*

---

<sup>266</sup> Rujuk *Surah al-Baqārah* ayat 185, *Surah al-Mā'idah*, ayat 6, *Surah Al-Hajj*, ayat 78, *Surah al-Nisā'*; ayat 28, *Surah al-Ankabūt* ayat 45 dan *Surah al-Taubah* ayat 103.

<sup>267</sup> Abd Monir bin Yaacob, "Maqasid Shariah: Konsep dan Hubungannya dengan Nilai-Nilai Semasa Di Malaysia dalam Menentukan Hukum" dalam *Fiqh Malaysia Ke Arah Pembinaan Fiqh Tempatan Yang Terkini*, ed. Paizah Hj Ismail dan Ridzwan Ahmad (Kuala Lumpur: Akademi Pengajian Islam Universiti Malaya, 2000), 167

<sup>268</sup> Jabatan Kemajuan Islam Malaysia, *Modul Pengurusan Halal* (Putrajaya: Jabatan Kemajuan Islam Malaysia, 2013), h.30

*sharī,,ah* amatlah penting untuk membangunkan masyarakat dan umat ini berdasarkan tuntutan syarak.<sup>269</sup>

Oleh itu, ia tidak mungkin dapat dilaksanakan sekiranya kefahaman kepada syariah dan aplikasinya hanya berlegar di dalam aspek definisi dan konsepnya tanpa dibuktikan dalam bentuk aplikasi dan amalan. Sedangkan syariah itu adalah sesuatu yang dinamik dan membangunkan kesejahteraan umat manusia.<sup>270</sup>

#### **2.4.4 Elemen Lima Perkara Utama**

Tujuan utama pematuhan halal dibentuk berdasarkan konsep dan aplikasinya adalah bertujuan menjaga kesejahteraan hidup manusia di dunia mahupun di akhirat. Secara umumnya al-Ghazali menyebut bahawa *maqāṣid al-sharī,,ah* adalah matlamat syarak terhadap manusia yang boleh dikategorikan kepada pemeliharaan lima perkara utama yang asas iaitu agama, jiwa, akal, keturunan dan harta.

Sehubungan dengan itu, dalam industri penghasilan produk makanan dan perkhidmatan, ia perlu melihat kepada kepentingan memelihara lima perkara tersebut. Makanan di samping bertujuan menjaga tubuh badan yang sihat, ia juga bertujuan menghindari kemudaratan di sebalik makanan yang tercemar dengan najis dan suatu yang haram. Syarak juga mengawal akal melalui makanan dan minuman yang tidak merosakkan akal seperti arak. Malah makanan yang halal dan tayyiban membentuk keturunan manusia yang sihat dan harta manusia juga dikawal untuk membentuk budaya sihat. Penghasilan produk yang memenuhi tuntutan syarak tersebut jelas adalah suatu keperluan.

---

<sup>269</sup> Lokman Ab. Rahman, *Isu Halal Tiada Penghujung* (Melaka: Alambaca Sdn Bhd, 2009), 138.

<sup>270</sup> Mahmood Zuhdi Ab. Majid, *Dinamisme Pengajian Syariah* (Kuala Lumpur: Berita Publishing, 1997)

Dengan pematuhan yang jelas terhadap prinsip *maqāṣid al-sharīʿah*, ia dapat mengelak manusia daripada unsur *mafsadah* yang timbul dalam pelbagai bentuk yang merugikan mereka termasuklah pengaruh nafsu yang merosakkan. Perkara ini sebagaimana dinyatakan oleh Al-Shatibi, matlamat utama syarak ialah untuk mengeluarkan manusia *mukallaf* daripada hasutan hawa nafsunya supaya dia menjadi hamba Allah SWT berasaskan pilihan sebagaimana dia menjadi hamba Allah tanpa sebarang pilihan.<sup>271</sup>

Di samping itu, bagi memahami syariah secara lebih mendalam, Ilmu *Uṣūl al-Fiqh* yang mengandungi pembelajaran berkaitan dasar, metod, pendekatan dan teori yang digunakan untuk nas-nas ajaran Islam.<sup>272</sup> Ilmu *Uṣūl al-Fiqh* ini yang biasanya digunapakai di dalam aspek perundangan Islam mempunyai kaitannya dengan bidang-bidang kehidupan yang lain. Hal ini boleh dirujuk kepada beberapa perkara yang utama yang terkandung di dalam ilmu ini, seperti adab dan kaedah terbaik untuk berinteraksi di dalam agama Islam yang membabitkan tiga bentuk hubungan iaitu hubungan dengan Allah (*ʿibādat*), sesama makhluk dan alam sekitar (*muʿāmalah*).<sup>273</sup>

Dalam konteks halalan tayyiban, ia diteliti dalam konteks pembentukan hukum asal melalui nas-nas yang berkait dengan hukum halal, haram dan sebagainya. Bahkan dalam bidang perbahasan *maqāṣid al-sharīʿah*, bab *maslahah* ini merupakan suatu sumber tambahan yang diakui autoritinya di dalam ilmu *Uṣūl al-Fiqh*.<sup>274</sup> Ia ditakrifkan sebagai manfaat yang ditujukan oleh Allah kepada hamba-hambaNya, demi untuk

---

<sup>271</sup> Imran Ahsan Khan Nyazee, *Theories of the Islamic Law: The Methodology of Ijtihad* (Kuala Lumpur: The Other Press, 2002), 235

<sup>272</sup> Akh Minhaji, "Persoalan Gender dalam Persepektif Metodologi Studi Hukum Islam", dalam Ruhaini Dzuhayatin (ed.) *Rekonstruksi Metodologis Wacana Kesetaraan Gender dalam Islam* (Yogyakarta: Pustaka Pelajar Offset, 2002), 200-207.

<sup>273</sup> Lihat Sebagai Contohnya Mohd Zuhdi Marzuki Dan Amer Saifude Ghazali, *Etika Alam Sekitar Daripada Persepektif Islam, Timur dan Barat* (Kuala Lumpur: Penerbitan PTS, 2002), 118-135.

<sup>274</sup> Mohd Daud Bakar, "The Discernment of *Maslahah* in Islamic Legal Theory", dalam *Monograf Syariah*, v 4: 102, 1996.

memelihara agama, nyawa, akal, keturunan dan harta benda.<sup>275</sup> Setiap perkara dan tindakan yang mengandungi jagaan dan kawalan terhadap lima perkara penting ini akan dianggap sebagai *maṣlahah*, dan sebarang perkara dan tindakan yang mencabul kelima-lima perkara ini akan dianggap sebagai *mafsadah*.<sup>276</sup> Timbul perbahasan di kalangan ulama' adakah Halal dikategori dalam kategori harus (*mubāh*). Sebagaimana yang diketahui umum bahawa harus tidak dikategori dalam kategori mendapat dosa dan pahala.<sup>277</sup>

Sebagaimana perbahasan dalam ilmu *Uṣūl Fiqh*, halal dikategorikan sebagai *mubāh*, *ibāḥah* dan *jāiz*, iaitu perkara yang diberi pahala apabila melakukannya dan tidak mendapat dosa apabila meninggalkannya. Antara lain adalah, *khiṭāb* Allah yang memberikan ruangan kepada penganutnya bagi membuat pilihan sama ada mahu melakukannya ataupun meninggalkannya.<sup>278</sup> Dalam mendefinisikan harus pula, menurut pendapat kebanyakan ahli *uṣūliyyūn*, mereka mendefinisikan harus sebagai sesuatu yang diberikan pilihan oleh syarak, sama ada mahu melakukannya ataupun meninggalkannya. Manakala pengertian harus menurut sesetengah *fuqahā'* ialah merangkumi semua aspek yang berlawanan dengan yang haram, iaitu halal yang ditakrifkan sebagai sesuatu yang ditegah. Manakala haram ialah sesuatu perkara yang dituntut oleh syarak terhadap setiap *mukallaf* supaya meninggalkannya secara pasti.

#### **2.4.5 Elemen *Maṣlahah* dan *Mafsadah* dalam Perbahasan Halalan Tayyiban**

Jika diteliti perspektif *maqāṣid al-sharī'ah* dalam konteks halalan tayyiban melalui kewujudan elemen *maṣlahah* dan *mafsadah*, ia dapat dilihat melalui hukum yang ditetapkan melalui ayat-ayat berkaitan halalan tayyiban berbentuk suruhan, tegahan,

<sup>275</sup> Mohd Noor Deris, "Keterikatan *Maslahah* Sebagai Sumber Hukum Dengan Kepentingan Semasa dan Setempat di Malaysia" dalam *Fiqh Malaysia*, (Kuala Lumpur: APIUM, 2000), 128

<sup>276</sup> *Ibid*, 129-130.

<sup>277</sup> Wahbah, *ibid* 88.

<sup>278</sup> Wahbah Az-Zuhaylī, *Uṣūl al-Fiqh al-Islāmi* (Damsyik: Dār al-Fikr, 1986), 1: 87.

arahan dan bimbingan. Oleh itu pelaksanaan aplikasi halal bagi melaksanakan tuntutan halal itu adalah merupakan suatu manifestasi mematuhi kehendak *maqāṣid al-sharīʿah*.

Dalam membentuk aplikasi halal, usaha untuk memastikan penggubalan polisi, pengawalan produk halal sama ada dalam aspek pengeluarannya, pemrosesannya dan penentuan kesahihannya dengan segala peraturan dan undang-undang yang digubal dan dilaksanakan, dilihat adalah sebahagian daripada usaha untuk memenuhi kehendak *maqāṣid al-sharīʿah* yang menjadi fokus kepada aplikasi.<sup>279</sup> Malah, lebih daripada itu, tuntutan pelaksanaan *maqāṣid al-sharīʿah* bukan sahaja perlu dilihat terhadap produk makanan itu sendiri, malah harus dilihat secara holistik dan dinamik keseluruhan sistem yang membentuk produk atau perkhidmatan yang diiktiraf sebagai halalan tayyiban.

Di samping unsur *maṣlahah* yang terdapat di sebalik konsep dan aplikasi halal, Islam menetapkan bahawa sebarang unsur yang membawa kepada kemudharatan adalah suatu yang perlu dielakkan. Lebih-lebih lagi apa yang diharamkan oleh syarak itu sebenarnya ada hikmah larangannya yang tersendiri. Sebagaimana menurut Wahbah al-Zuhaylī, sesuatu yang diharamkan mempunyai kaitan dengan keburukan dan bahaya.<sup>280</sup> Tambahan pula, hukum asal benda yang memudaratkan adalah haram.<sup>281</sup> Terdapat juga kaedah lain yang dirujuk seperti kaedah *saddu zarāʿi*, iaitu menutup segala punca atau risiko yang menimbulkan kemudharatan. Kaedah suatu masalah sama ada makanan atau benda yang hukum asalnya adalah harus, kemudian timbulnya bahaya atau mudarat, maka perkara tersebut sahaja diharamkan, manakala hukum asalnya adalah tetap harus atau *mubāḥ*.<sup>282</sup> Apa sahaja yang dihasilkan dalam industri makanan perlu memastikan

---

<sup>279</sup> Sazelin Binti Arif, "Konsep *Halālan Tayyiban* dari Perspektif *Maqāṣid al-Sharīʿah* dan Aplikasinya dalam Prosedur Penentuan Makanan Halal di Malaysia" (Tesis Phd, Akademi Pengajian Islam Universiti Malaya, 2012), 108

<sup>280</sup> Al-Zuhaylī, Wahbah, 1985, op cit., 3:507

<sup>281</sup> Taqīy al-Dīn ibn Ibrāhīm ibn Mustafā ibn Ismāʿīl ibn Yūsuf al-Nabhanī, *al-Shaksiyyah al-Islāmiyyah* (al-Quds: Manshūrat Hizb al-Tahrīr, 1953), 3:451

<sup>282</sup> Taqīy al-Dīn al-Nabhanī, 1953, 3:451

penjagaan lima perkara asas yang dianggap sebagai *maṣlahah* penting, pada masa yang sama menolak segala yang dianggap *mafsadah* dalam apa jua bentuk tindakan.<sup>283</sup>

Ini bermakna sekiranya dalam proses untuk menghasilkan makanan, berlaku kemudaratan dan unsur-unsur yang bahaya, maka syarak mengharamkannya. Ini termasuklah mudarat dalam aspek proses membuatnya, ramuan makanannya, peralatannya, pembawaan penyakit daripada penyedia makanannya dan sebagainya. Ini bertepatan dengan kaedah *fiqh* yang menyebut *al-ḍarar yuzāl* (kemudaratan hendaklah dihindarkan).

#### 2.4.6 Prinsip Umum dalam Membangun Kepatuhan Halal

Menurut Yūsuf al-Qaradāwī,<sup>284</sup> terdapat sebelas prinsip umum yang penting berkaitan hukum halal dan haram dalam Islam. Ia dianggap asas penting sebagai rujukan dan panduan sesiapa sahaja termasuk pengusaha dalam memahami istilah halal itu dan bagaimana sepatutnya difahami. Menurut beliau, hasil penelitiannya berdasarkan al-Quran, Sunnah dan pendapat ulama *fiqh*, sebelas perkara tersebut adalah seperti berikut:

1. Asal setiap sesuatu itu adalah harus.
2. Hukum menghalal dan mengharamkan sesuatu adalah hak mutlak Allah.
3. Mengharamkan yang halal dan menghalalkan yang haram adalah menyamai perbuatan syirik kepada Allah.
4. Perkara haram akan membawa keburukan dan kemudaratan.
5. Setiap yang halal tidak memerlukan yang haram.
6. Sesuatu yang membawa kepada haram adalah haram hukumnya.
7. Mencari helah terhadap sesuatu yang haram adalah haram hukumnya.
8. Niat baik tidak boleh membersihkan yang haram.

<sup>283</sup> Abū Ḥamīd Muḥammad ibn Muḥammad ibn Muḥammad al-Ghazālī, *al-Muṣtaṣfā min ʿIlm al-Uṣūl* (Bīrūt: Dār al-Iḥyāʾ al-Turāth al-ʿArabī, 1993), c.3, 1:287

<sup>284</sup> Yūsuf al-Qaradāwī, *op.cit.*, 1978, hlm. 21- 40.

9. Hendaklah berhati-hati terhadap yang syubhah untuk menghindarkan yang haram.
10. Hukum halal dan haram adalah bersifat umum dan menyeluruh.
11. Keadaan darurat membenarkan yang dilarang.

Justeru, sebelas perkara yang dinyatakan oleh Yūsuf al-Qaradāwī ini wajar dijadikan panduan penting untuk memahami konsep halal dan bagaimana sepatutnya dilaksanakan aplikasinya. Jika diteliti secara lebih mendalam, asas yang dinyatakan mempunyai kaitan yang amat rapat terhadap kawalan halal sama ada dari segi input (sumber), sistem (cara atau proses) dan output (hasil produk). Beliau juga menegaskan bahawa perkara yang berkait dengan halal-haram bukanlah sekadar berkaitan dengan hukum syariat, malah mempunyai kaitan yang rapat dengan akidah dan akhlak.<sup>285</sup>

Menurut Lokman Ab Rahman, Allah menyediakan pelbagai anugerah sumber komoditi yang diperlukan dalam kehidupan manusia untuk menjana produktiviti. Oleh itu, prinsip-prinsip yang ditetapkan dalam aspek pengurusannya, pengendaliannya dan kawalannya hendaklah merujuk aspek halal dan haram. Sebagaimana haramnya jual beli produk yang kotor dan tidak bermanfaat, Islam juga mengharamkan cara jual beli yang kotor. Ini jelas dinyatakan dalam al-Quran sebagaimana firman Allah SWT yang bermaksud: *“dihalalkan bagi mereka segala yang baik dan diharamkan bagi mereka segala yang buruk.”*<sup>286</sup>. Perkara yang baik untuk individu, keluarga, generasi mendatang mahupun untuk bekalan untuk anak cucu hendaklah menjadi keutamaan dalam penghasilan produk.<sup>287</sup> Perkara ini termasuklah dalam aspek penjagaan terhadap unsur kebaikan dan menolak sebarang bentuk keburukan.<sup>288</sup>

---

<sup>285</sup> Lokman Ab Rahman, *Pematuhan Syariah bagi Operasi Syarikat dalam Industri Halal*, Kertas Pembentangan Muzakarah Penasihat Syariah kali ke-10, Lanai Kijang Bank Negara pada Jun 2014.

<sup>286</sup> Surah Al-Arāf: 157.

<sup>287</sup> M.N.Siddiqi, *Perusahaan Dalam Islam*, terj. Mohd Syarif Bharudin dan Akibah Hassan (Kuala Lumpur: Dewan Bahasa Pustaka, 1998), 14.

<sup>288</sup> Yūsuf al-Qaradāwī, *Maqāsid Sharī,ah al-Muta,āliqah Bil Mal*, terj. Abd Ghani Samsudin et. all (Kuala Lumpur: Koperasi Muslimin Malaysia Berhad, 2013), 61

Jadual 2.3: Elemen Patuh Halal dalam Konsep Halalan Tayyiban

Skop	Bentuk	Perincian	Aplikasi
Patuh Halal	Sumber (Input)	Bersumberkan daripada sesuatu yang dibenarkan syarak dan bersandarkan daripada sumber hukum	Memilih sumber modal yang halal melalui perbankan Islam.  Memilih sumber ramuan yang digunakan sebagai sumber bekalan makanan melalui pengesahan halal.
	Cara (Sistem)	Manifestasi pelaksanaan yang dibenarkan syarak dan berkualiti	Mengurus secara Islam melalui sistem pengurusan
	Produk (Output)	Dihasilkan dengan memenuhi kehendak syarak yang merangkumi aspek kualiti dan kebaikan	Memnuhi Standard Kualiti terhadap penghasilan produk makanan yang bersifat halalan tayyiban

Sumber: Analisis Penulis, 2016

#### 2.4.7 Elemen *Tayyiban* Menurut Perspektif Islam

Elemen *tayyiban* dalam konsep halalan *tayyiban* adalah dilihat sebagai pelengkap kepada pembentukan amalan dan aplikasi halal. Ia merangkumi amalan pengurusan yang baik dan berkualiti bagi mendokong pembentukan kesihatan jasmani, akal dan rohani. Ia tidak terhad kepada pembangunan individu malah membentuk kualiti keluarga, masyarakat dan negara. Malah, ia juga berkait rapat dengan pembangunan pengguna mahupun pengusaha industri terhadap tuntutan syarak.

Islam amat meletakkan aspek pematuhan yang bersifat *baik* itu sebagai suatu yang perlu diamalkan. Pada masa yang sama, segala aspek yang buruk, keji dan menyalahi fitrah kemanusiaan adalah suatu yang diharamkan. Hakikat ini jelas sebagaimana dinyatakan dalam al-Quran melalui firman Allah SWT:

وَمُحَلُّ لَهُمُ الطَّيِّبَاتِ وَمُحَرَّمٌ عَلَيْهِمُ الْخَبَائِثُ

Al-A'raf 7: 157

Terjemahannya: Dan ia menghalalkan bagi mereka Segala benda Yang baik, dan mengharamkan kepada mereka Segala benda Yang buruk.

Ayat ini menjelaskan kepada umat manusia bahawa segala perkara yang baik yang tidak menyalahi hukum dan fitrah, maka ia dibenarkan. Malah, jika dihayati secara lebih mendalam terhadap pembangunan produk makanan dalam industri halal, terdapat pelbagai sumber, cara dan hasil yang dibangunkan yang menepati kehendak kebaikan sama ada dalam aspek kualiti kebersihan, jaminan keselamatan makanan, malah produk makanan yang dihasilkan adalah memenuhi khasiat, lazat dan menyihatkan. Jika diletakkan dalam konteks sistem dan cara, ia memenuhi keperluan standard kualiti, memenuhi cita rasa pengguna dan profesional. Oleh itu, elemen *tayyiban* akan

membentuk pengurusan dalaman yang berkualiti, beretika, bertanggungjawab dan terjamin kawalan kualitinya.

Dengan elemen *tayyiban* ia akan memastikan input, sistem dan aplikasi yang membentuk konsep halalan tayyiban adalah dibina berdasarkan *maqāṣid al-sharī,ah*, sama ada untuk membangunkan masalah dan menolak *mafsadah* terhadap penjagaan lima perkara asas sebagaimana yang dibincangkan dalam *maqāṣid al-sharī,ah* itu sendiri. Ia secara tidak langsungnya membangunkan dasar-dasar Islam di atas prinsip akidah, syariah dan juga akhlak.<sup>289</sup>

Elemen *tayyiban* yang terdapat dalam konsep halalan tayyiban adalah elemen yang membangunkan keperluan dalam pencapaian tahap kebaikan dalam penghasilan output. Jika ia dikhususkan dalam bab pemakanan, elemen *tayyiban* itu adalah merujuk kepada usaha bagaimana dan di mana makanan itu diambil dan siapakah yang mengeluarkannya atau memproseskannya. Selain itu, ia melihat sejauh manakah amalan pemakanan diurus untuk mencapai tahap *maṣlaḥah* dan menolak *mafsadah*. Oleh itu, sistem pengeluarannya, pemrosesannya, penjualannya, pemasarannya, pengangkutannya atau logistiknya hendaklah sentiasa dipastikan mencapai tahap *tayyiban* di samping keperluan pematuhan halal. Justeru, pematuhan kepada prinsip halalan tayyiban bolehlah dicakupi kepada semua perkara yang dinyatakan. Malah dalam aspek tertentu, sistem produksi makanan, sistem perkhidmatan, sistem penjualan, sistem pelaburan dan sebagainya juga mestilah berasaskan konsep halalan tayyiban. Bahkan dalam aspek tertentu, ia amat berkait rapat dengan amalan patuh syariah yang menekankan aspek jaminan kualiti.<sup>290</sup>

---

<sup>289</sup> Basri bin Ibrahim Al-Hasani Al-Azhari, ed., Nor Azlina Jaafar dan Mohd Zulhisyam Mustapai, *Isu-Isu Fiqh Halal & Haram Semasa Ilmu, Akidah, Syariah dan Akhlak*, (Batu Caves: Al-Hidayah Publication, 2012), 1:5

<sup>290</sup> Zakiah Omar, *Kualiti Menurut Islam* (Putrajaya: Jabatan Kemajuan Islam Malaysia, 1999), 66

Sehubungan dengan itu, jika dikaitkan dengan proses penghasilan makanan, ia adalah proses yang dibenarkan syarak (halal) dan diurus secara baik dan berkualiti. Jika sesuatu makanan itu adalah dikaitkan dengan hak pengguna, pemilihan suatu makanan itu adalah berdasarkan status halalannya dan mempunyai aspek ciri-ciri yang *tayyiban* yang melambangkan kesucian, kebersihan dan keselamatan untuk dimakan bermula daripada penyediaan bahan mentah, proses pembersihan, penyimpanan, masakan, pengilangan, pembungkusan dan pengangkutan. Bahkan bagi memastikan makanan yang dimakan itu selamat ianya mestilah merangkumi segala aspek kebersihan, tidak tercemar, tidak rosak, diuruskan dengan baik dan disediakan dalam kawalan tertentu yang terjamin. Sekali lagi ia berkait rapat dengan sikap berhati-hati. Bahkan untuk mematuhi aspek jaminan halal juga, ia tidak hanya dilihat kepada output produk semata-mata. Bahkan keperluan kepada mengenalpasti jaminan sumber dan cara penggunaan sumber amatlah dititikberatkan dalam pelaksanaan industri.

Daripada penjelasan ini, dapat disimpulkan bahawa Islam adalah agama fitrah yang menyeru penganutnya memberi perhatian terhadap aspek halalan tayyiban yang dilihat bukan setakat zat makanan itu semata-mata tetapi seluruh perkara yang menyentuh aspek sumber dan cara pemrosesannya yang benar-benar terjamin dari aspek halal dan *tayyibnya*. Istilah *tayyib* itu bukan sahaja suatu jaminan kesihatan yang memberi faedah di dunia ini tetapi juga di akhirat.<sup>291</sup>

Sesetengah ulama<sup>4</sup> juga amat terperinci perbahasan mereka dalam aspek syubhah dan haram dalam urusan perniagaan. Halalan tayyiban itu bagi mereka adalah sesuatu yang terhindar daripada pelbagai bentuk syubhah yang pasti menyumbang kepada kerosakan

---

<sup>291</sup> Sayyid Qutb, *Tafsīr fī Zilāl al-Qur'ān*, terj. Yusoff Zaki Hj Yaacob (Kota Bharu: Pustaka Aman Press Sdn Bhd, 2000), 1:3..

dan *mafsadah*. Penjualan rokok dan bahan-bahan hiburan yang melalaikan manusia contohnya adalah suatu yang tidak memenuhi kehendak halalan tayyiban malah penglibatan mereka dalam industri itu adalah suatu perkongsian yang tidak membawa sebarang *maslahah* malah bakal mengundang kemurkaan Allah.<sup>292</sup>

Sungguhpun para *muffasirin* mempunyai pelbagai pandangan dalam mendefinisikan istilah halalan tayyiban, perbezaan pandangan berkaitan istilah halal dan *tayyib* tidak menjejaskan maksud dan mesej di sebalik konsep ini. Sesetengah mengatakan *tayyib* itu adalah sifat kepada halal. Maknanya setiap yang halal itu mestilah sesuatu yang *tayyib*. Manakala yang *tayyib* itu tidak semestinya yang halal. Para ulama' juga berbeza pandangan berkaitan dengan penggunaan istilah halalan tayyiban adakah khusus untuk makanan semata-mata atau sebaliknya. Sesetengah ulama' meluaskan penggunaan istilah halalan tayyiban dalam pelbagai bidang termasuk muamalat dan sistem kewangan, begitu juga dalam soal pemilikan harta, pinjaman dan sebagainya yang menyatakan bahawa di samping menggunakan sesuatu itu dengan halal tetapi hendaklah juga dipastikan ia mempunyai kualiti, manfaat dan nilai yang baik.

Terdapat beberapa pandangan ulama' dalam mendefinisikan istilah *al-tayyibāt*. iaitu sesuatu yang dihalalkan dan sifatnya baik. Manakala *al-khabā'ith* adalah sesuatu yang diharamkan. Pandangan kedua mengatakan *al-tayyibāt* itu adalah sesuatu yang baik oleh cita rasa orang Arab, manakala *al-khabā'ith* adalah sesuatu yang jijik oleh orang Arab. Ini kerana pada pandangan mereka, al-Quran yang diturunkan dalam bahasa dan bangsa Arab sudah tentu al-Quran bercakap dan memberi mesej berdasarkan keadaan mereka.

---

<sup>292</sup> Muḥammad al-Salāmī, *Ḍawābit al-Sharī'ah li al-Istismār* (Iskandāriah: Darul Īmān, 2008), 276.

Pandangan ketiga pula mengatakan bahawa *al-tayyibāt* itu adalah sesuatu yang dihalalkan oleh Allah, yang bermanfaat kepada orang makannya.<sup>293</sup>

Dua istilah ini iaitu halal dan *tayyiban* adalah suatu istilah yang tepat merujuk kepada konsep dan aplikasi. Dalam amalan seseorang muslim, diwajibkan beramal dengan perkara yang halal dan aspek halal yang digunapakai itu adalah sesuatu yang menunjukkan kebaikan, keselamatan dan kualiti yang terjamin.

#### 2.4.8 Menjana Elemen *Tayyiban* dalam Pembangunan Industri Halal

Pembangunan industri adalah melibatkan peranan pemain industri, pengguna dan pihak berkuasa untuk menjana produk yang terbaik. Istilah baik yang dimaksudkan termasuklah dalam aspek pengurusan untuk mencapai nilai kebaikan yang ingin dicapai. Bahkan dalam menghasilkan produk yang berkualiti yang memenuhi segala elemen yang ditetapkan, tanggungjawab pihak pengurusan sehinggalah peringkat bawahan hendaklah berganding bahu dalam melaksanakannya dan memenuhi keperluannya.

Keperluan kepada sikap bekerjasama dan bantu-membantu antara satu sama lain dalam melaksanakan perintah Allah SWT selain merupakan suatu anjuran, malah sebagai suatu gambaran cara hidup yang sifat dan berkualiti. Hakikat ini dijelaskan menerusi firman Allah SWT seperti berikut:

وَالْمُؤْمِنُونَ وَالْمُؤْمِنَاتُ بَعْضُهُمْ أَوْلِيَاءُ بَعْضٍ يَأْمُرُونَ  
بِالْمَعْرُوفِ وَيَنْهَوْنَ عَنِ الْمُنْكَرِ وَيُقِيمُونَ الصَّلَاةَ

<sup>293</sup> Mohd Anuar Ramli & Mohammad Aizat Jamaluddin, —Kriteria Makanan yang Baik dan Buruk Menurut Perspektif Kepenggunaan Islam dalam Halal Haram” dalam *Kepenggunaan Islam Semasa*, ed. Suhaimi Ab Rahman dan Mohammad Aizat Jamaluddin (Serang: Penerbit Universiti Putra Malaysia, 2011), 65.

وَيُؤْتُونَ الزَّكَاةَ وَيُطِيعُونَ اللَّهَ وَرَسُولَهُ أُولَئِكَ سَيَرْحَمُهُمُ

اللَّهُ إِنَّ اللَّهَ عَزِيزٌ حَكِيمٌ ﴿٧١﴾

*al-Taubah 9:7*

Terjemahannya: Dan orang-orang Yang beriman, lelaki dan perempuan, setengahnya menjadi Penolong bagi setengahnya Yang lain; mereka menyuruh berbuat kebaikan, dan melarang daripada berbuat kejahatan; dan mereka mendirikan sembahyang dan memberi zakat, serta taat kepada Allah dan RasulNya. mereka itu akan diberi rahmat oleh Allah; Sesungguhnya Allah Maha Kuasa, lagi Maha Bijaksana.

Ayat ini jelas menyatakan keperluan sikap kerjasama dalam membentuk amalan yang baik bagi menghasilkan produktiviti yang dimanfaatkan untuk kepentingan orang lain. Sehubungan dengan itu, kemampuan menghasilkan produk yang memenuhi keperluan halalan tayyiban adalah dijana daripada semangat bermuafakat dan bekerjasama antara satu sama lain.

#### 2.4.8.1 *Tayyiban* dalam Aspek Pengurusan Produk

Dalam aspek pengurusan produk, istilah *tayyiban* yang difahami sebagai suatu yang baik dalam aspek penghasilan produk, hendaklah diterjemahkan dalam aspek pengurusannya, kawalannya dan amalannya. Selain membawa maksud bersih dalam pengurusan sumbernya, ia juga hendaklah bersih cara kawalannya dan amalan yang dibentuk. Firman Allah :

إِنَّ اللَّهَ يُحِبُّ التَّوَّابِينَ وَيُحِبُّ الْمُتَطَهِّرِينَ ﴿٢٢٢﴾

*al-Baqarah 2:222*

Terjemahannya: Sesungguhnya Allah suka mereka yang sentiasa bertaubat dan mereka yang mengamalkan kebersihan.

Justeru, kebersihan dan kesucian mempunyai hubungkait yang cukup rapat dengan konsep halalan tayyiban yang dibentuk melalui pematuhan peraturan, piawaian, polisi dan sebagainya yang dikaitkan. Takrifan yang mengaitkannya dengan amalan kebersihan dari ladang ke meja makan, tidak hanya dihadkan kepada kualiti makanan tersebut, malah cara yang diamalkan untuk sampai ke pengguna itu adalah bersifat *tayyib*. Malah, syariat Islam juga sejak awal lagi menyebut tentang perkara tersebut bukan setakat ladang haiwan yang menyumbang sumber makanan itu sahaja, malah tentang modal yang digunakan untuk mendapatkan makanan tersebut sama ada bersih ataupun tidak dalam pentakrifan yang lebih menyeluruh dan komprehensif.

Namun, jika menggunakan pentakrifan konsep sedia ada sekalipun banyak perkara yang masih belum dilaksanakan secara menyeluruh malah sistem yang dinamakan *value chain* ini harus dipantau dan dikawal oleh pihak berkuasa sekiranya mahu memastikan unsur halalan tayyiban benar-benar dipastikan di bawah kawalan dan pemantauan berterusan.<sup>294</sup>

Justeru, istilah halalan tayyiban yang disebut sebanyak empat kali dalam al-Quran itu, boleh dikatakan ke semuanya mempunyai kata kerja makan iaitu *-akū* yang bermaksud makanlah. Ini menunjukkan bahawa konsep halalan tayyiban adalah sebuah konsep yang menghendakkan kepada suatu tindakan dalam bentuk amalan. Malah, sebagai sebuah konsep yang sarat dengan pesanan dan bimbingan, gabungan unsur halal dan *tayyib* penting dalam membentuk sikap dan budaya hidup yang berkualiti.

---

<sup>294</sup> Suhaiza Hanim Mohamad Zailani et al, "Recommendations To Strengthen Halal Food Supply Chain for Food Industry In Malaysia" dalam *Journal of Agribusiness Marketing*, Special Edition, (Oktober 2010), 91

Menurut Muḥammad Jamāl al-Dīn,<sup>295</sup> perkataan *ṭayyiban* itu sendiri adalah merujuk kepada sesuatu yang baik, tidak memudaratkan badan dan fikiran apabila memakannya. Ia dianggap sebagai suatu pakej panduan yang lengkap dan amat berguna untuk manusia. Menurut Imam Ghazālī<sup>296</sup> pula, secara umumnya setiap yang halal itu semuanya baik. Tetapi bentuk kebaikannya mempunyai tahap perbezaan, iaitu antara yang baik dan yang tidak baik. Bahkan menurut Imam al-Sharbīnī<sup>297</sup>, perkataan *ṭayyibāt* itu sendiri mengandungi empat unsur utama iaitu sesuatu yang terdiri daripada unsur yang halal, bukan yang diharamkan, sesuatu yang bersih dan suci daripada sebarang bentuk kekotoran, sesuatu yang berkhasiat yang tidak mendatangkan kesakitan dan kemelaratan dan sesuatu yang mendatangkan manfaat kepada orang yang memakannya.

Oleh itu, menghasilkan produk makanan melalui tanggungjawab dan peranan pengusaha dan pengurus sesebuah syarikat dalam industri dalam aspek amalan kebersihan dan kesucian adalah jelas dan nyata. Sudah sampai masanya diperketatkan amalan kebersihan di tempat pemprosesan makanan dan penjualan supaya aspek halalan *ṭayyiban* itu menjadi kriteria penting dalam mendapatkan sijil halal. Di sinilah terletak tanggungjawab besar pengusaha untuk memastikan kehendak syarak itu dipatuhi.

#### **2.4.8.2 *Ṭayyiban* dalam Pengurusan Standard Kualiti**

Istilah *ṭayyiban* juga boleh dikaitkan dengan amalan kualiti pengurusan berkualiti. Dalam konteks pengurusan produk makanan secara umumnya, keperluan kepada amalan kualiti pengurusan yang dijalankan oleh syarikat adalah penting dalam

---

<sup>295</sup> Muḥammad Jamāl al-Dīn al-Qāsīmī, *Tafsīr al-Qāsīmī al-Musammā Mahāsini al-Ta'wīl* (Bīrūt: Dār Ihyā' al-Turāth al-‘Arabī, 1994), 1:27

<sup>296</sup> al-Ghazālī, *Ihyā' Ulūm al-Dīn* (Al-Qāhirah: Matba'ah Miṣr, 1998), 3: 122

<sup>297</sup> Shams al-Dīn Muḥammad ibn al-Khātib al-Sharbīnī, *Mughnī al-Muhtāj ilā Ma'rifat Ma'ani Alfāz al-Minhāj* (Dimashq: Dār al-Fikr, t.t), 4:297

pengeluaran produk dan perkhidmatan. Bahkan, ia dianggap sebagai suatu perkara penting bagi memajukan hasil pengeluaran.

Malah, Islam mementingkan pengurusan berkualiti. Istilah *tayyib* itu adalah suatu gandingan dengan amalan soleh yang difahami sama ada dalam satu konsep yang sama mahupun suatu konsep yang berkait dengan aplikasi. Malah, Islam mementingkan perkara yang baik itu adalah melalui kegiatan yang baik bagi melahirkan sahshiah yang terbaik.

Pesanan yang dinyatakan oleh Allah kepada RasulNya adalah suatu gambaran tentang keperluan tersebut. Allah SWT berfirman seperti berikut:

يَأَيُّهَا الرُّسُلُ كُلُّوْا مِنَ الطَّيِّبَاتِ وَأَعْمَلُوا صَالِحًا إِنِّي بِمَا تَعْمَلُونَ عَلِيمٌ ﴿٥١﴾

*al-Mu'minūn* 23: 51

Terjemahannya: Wahai Rasul-rasul, makanlah dari benda-benda Yang baik lagi halal dan kerjakanlah amal-amal soleh; Sesungguhnya Aku Maha mengetahui akan apa Yang kamu kerjakan.

Istilah pengurusan berkualiti bukan sahaja dilihat terhadap keuntungan yang diperolehi syarikat secara tahunan semata-mata. Pengurusan berkualiti berkehendakkan semua input, sistem dan output diurus secara berkualiti untuk mencapai kejayaan. Untuk itu, mereka yang terlibat dengan pengurusan akan memastikan input-input syarikat seperti modal kewangan, sumber manusia, aset syarikat dan sebagainya diurus secara berkualiti dan memenuhi kehendak yang ditetapkan. Dalam aspek pengurusan, dana kewangan adalah diurus secara terbaik tanpa wujudnya sebarang unsur syubhah ataupun haram. Lebih-lebih lagi dalam pengurusan kewangan melibatkan pinjaman, pelaburan dan simpanan hendaklah diurus secara berkualiti dengan memenuhi kehendak syarak.

Sungguhpun terdapat sesetengah pihak yang beranggapan standard kualiti itu adalah suatu sistem rekaan Barat,<sup>298</sup> mereka harus membuktikan bahawa al-Quran itu sebenarnya mendahului mana-mana rujukan atau dokumen dalam membentuk garis panduan untuk kualiti atau budaya hidup sihat. Malah, dalam realiti pada hari ini, aspek *tayyib* itu bukan sahaja dikaitkan dengan zat makanan sama ada dari aspek kualitinya, kebersihannya dan kesuciannya, malah ia adalah gambaran kepada keperluan sebuah sistem yang holistik dan syumul yang mengawal penghasilan makanan tersebut.

Dalam ilmu *Uṣūl Fiqh*, untuk mencapai sesuatu ketetapan hukum, rujukan kepada dalil<sup>299</sup> atau nas untuk dijadikan hujah pembuktian adalah suatu keperluan. Ia adalah kaedah umum yang diterimapakai dalam mengistinbātkan hukum. Begitu juga dalam melaksanakan suatu tindakan untuk memastikan terlaksananya amalan halalan tayyiban itu adalah suatu yang perlu sebagaimana *kaedah fiqh* menyatakan “*sesuatu yang wajib itu tidak disempurnakan melainkan dengannya, maka perkara itu adalah wajib untuk dilaksanakan*”. Ini secara tidak langsung, seolah-olah menyatakan bahawa segala usaha untuk memastikan aplikasinya dapat dijalankan, maka segala bentuk usaha seperti pengurusan, pengawalan dan pendidikan adalah suatu yang perlu dan wajib dilaksanakan. Hal ini termasuklah dalam mengurus makanan sama ada zat makanan itu sendiri atau cara menguruskannya untuk *masalah* diri, keluarga dan masyarakat. Sebarang bentuk yang diusahakan untuk memastikan makanan yang bersifat halalan tayyiban adalah suatu tuntutan yang wajib dilaksanakan dan dipastikan kerana kesannya bukan setakat terhadap tubuh badan malah jiwa dan syaksiah diri akan turut juga terkesan.<sup>300</sup>

---

<sup>298</sup> Muhammad Hisyam Mohamad, “Standard Halal Menyerlahkan Teori Kualiti Islam”, *VISI Majalah Kefahaman Islam*, September 2006, 69

<sup>299</sup> Abd al-Fatāh Ḥusaynī Al-Shaikh, *Dirāsāt fī Uṣūl al-Fiqh* (Al-Qāhirah: Dār al-Tihād al-‘Arabi li al-Tibā‘ah, 2009), 10

<sup>300</sup> Norkumala Hj Awang, *Pemakanan Yang Sihat* (Kuala Lumpur: Institut Kefahaman Islam Malaysia, 2012), 14

Jika konsep halalan tayyiban dianggap sebagai sebuah standard kualiti, maka mengambil kira semua perkara yang berkaitan dengan pembinaan sebuah standard tersebut adalah suatu keperluan yang tidak boleh dinafikan. Dalam industri penghasilan produk yang dibentuk melalui sistem rantaian makanan bermula daripada ladang ternakan haiwan, penyembelihan, pemprosesan, pengangkutan, logistik, penjualan sehinggalah produk tersebut sampai ke tangan pengguna, sudah pasti ia memerlukan *standard* amalan yang baik dan berkualiti. Sudah pasti pembentukan *standard* tersebut mestilah mengambil kira konsep halalan tayyiban. Keperluan untuk mengawal sistem rantaian makanan ini (*supply chain*) supaya kehendak syarak dipatuhi secara keseluruhannya adalah suatu keperluan. Ini dapat direalisasikan sekiranya wujudnya sebuah standard berasaskan konsep halalan tayyiban yang lebih syumul dan lengkap.<sup>301</sup> Sebuah standard itu juga untuk memastikan ia benar-benar mematuhi konsep halalan tayyiban, seharusnya dilihat secara lengkap tidak hanya kepada output atau *end* produk semata-mata. Ini penting untuk memastikan selain istilah yang terangkum di dalam konsep halalan tayyiban itu benar-benar merujuk kepada sesuatu yang dihalaikan oleh Allah sahaja,<sup>302</sup> menepati kepada aspek halal yang ditetapkan oleh syarak dan menepati aspek keselamatan dan jauh dari kemudharatan.<sup>303</sup> Ketiga-tiga ciri iaitu hala7l, selamat dan tidak mudarat<sup>304</sup> adalah penting bagi mengisi kandungan sebuah standard.

Justeru, konsep halalan tayyiban bukan sahaja perlu mementingkan aspek *end* produk ataupun output produk, sebaliknya harus dilihat secara holistik dengan mengambil kira sistem rantaian makanan yang bermula daripada ladang hinggalah ke meja makan. Di samping itu, ia harus mengambil kira aspek halal daripada aspek sumber kewangan sebagaimana pentingnya zat makanan itu adalah suatu yang halal dan suci bersih. Oleh

---

<sup>301</sup> Suhaiza Hanim et al., —Recommendations to Strengthen Halal Food Supply Chain for Food Industry in Malaysia”, *Journal of Agribusiness Marketing*, Special Edition (Oktober 2010), 91

<sup>302</sup> Ibnu Kathīr, *Tafsīr Ibnu Kathīr* (Al-Qāhirah: Dār al-Kalimah, 1998), 1: 280.

<sup>303</sup> Muḥammad \_Alī al-Ṣābūnī, *Ṣafwah al-Tafsīr* (Al-Qāhirah: Dār al-Ṣābūnī, 1997), j.1: 101.

<sup>304</sup> Lokman Ab Rahman, *Isu Halal Tiada Penghujung* ( Melaka: Alambaca Sdn Bhd & PKPU, JAKIM, 2009)

itu, pengurusan kewangan, bahan mentah yang digunakan, tenaga sumber manusia yang dilibatkan dan lain-lain hendaklah selari dengan prinsip halal untuk dianggap sebagai mematuhi kehendak syarak.<sup>305</sup> Ini kerana prinsip halal memberi panduan tentang penggunaan modal, cara menguruskan pekerja, perjalanan syarikat, hasil keuntungan dan sebagainya bagi menepati kehendak syarak.

Sehubungan dengan itu, elemen *tayyiban* jika diperluaskan skopnya, dilihat merangkumi aspek pengurusan berkualiti bagi menjamin produk yang dihasilkan adalah halal dan *tayyiban*. Pada masa yang sama, perjalanan syarikat sama ada berada dalam situasi yang menjana keuntungan atau mengalami kerugian, ia tetap diurus secara berkualiti.

#### 2.4.8.3 *Tayyiban* dalam Aspek Pematuhan Peraturan

Islam adalah agama tertib dan kehalusan adab. Ini juga boleh dikaitkan dengan kepatuhan dan ketaatan terhadap peraturan yang baik yang ditetapkan oleh pihak berkuasa dalam pemerintahan negara. Bahkan dalam urusan yang berkaitan masalah umum mematuhi arahan adalah suatu tuntutan Islam. Ini dinyatakan seperti mana firman Allah SWT:

يٰۤاَيُّهَا الَّذِيْنَ ءَامَنُوْا اطِيعُوْا اللّٰهَ وَاَطِيعُوْا الرَّسُوْلَ وَاُوْلِيَ الْاَمْرِ  
مِنْكُمْ ۗ فَاِنْ تَنٰزَعْتُمْ فِيْ شَيْءٍ فَرُدُّوْهُ اِلَى اللّٰهِ وَالرَّسُوْلِ اِنْ كُنْتُمْ  
تُوْمِنُوْنَ بِاللّٰهِ وَالْيَوْمِ الْاٰخِرِ ۗ ذٰلِكَ خَيْرٌ وَّاَحْسَنُ تَاْوِيْلًا ﴿٥٩﴾  
*al-Nisā*”, 4:59

<sup>305</sup> Nor Azah Kamri, *Etika Usahawan Muslim Berpandukan Al-Qur‘ān dan As-Sunnah*” dalam *Keusahawanan Islam*, Ed. Nor Azah Kamri et al (Kuala Lumpur: Jabatan Syariah dan Pengurusan, Akademi Pengajian Islam Universiti Malaya, 2009), 71

Terjemahan: Hai orang-orang yang beriman, taatilah Allah dan taatilah Rasul (Nya), dan *Uluil-Amri* di antara kamu. Kemudian jika kamu berlainan pendapat tentang sesuatu, maka kembalikanlah ia kepada Allah (Al Quran) dan Rasul (Sunnahnya), jika kamu benar-benar beriman kepada Allah dan hari kemudian. Yang demikian itu lebih utama (bagimu) dan lebih elok kesudahannya.

Di dalam urusan kehidupan seharian khususnya, terdapat sejumlah peraturan yang ditetapkan oleh hukum syarak termasuklah dalam aspek penghasilan makanan. Di samping itu, terdapat sejumlah akta perundangan yang ditetapkan oleh pihak pemerintah dalam memastikan industri makanan memberi manfaat yang baik kepada manusia di samping menolak kemudaratan yang terkandung di dalamnya.

Malah, dalam aspek penentuan *tayyibnya* sesuatu zat makanan adalah suatu rujukan yang perlu dilakukan oleh seseorang muslim kepada kepakaran dan keilmuan dalam bidang pemakanan. Menuruti peraturan yang ditentukan oleh mereka yang mempunyai autoriti dalam pemakanan adalah sebagai suatu usaha untuk mematuhi syarak. Ini kerana, sistem kawalan yang dibentuk dan ditetapkan adalah bertujuan mengawal daripada sebarang unsur yang memudaratkan kesihatan. Ini tidaklah bercanggah dengan prinsip syarak malah ia mampu meningkatkan tahap amalan halal kepada tahap amalan halalan tayyiban.

Oleh kerana kawalan halal adalah suatu yang dikaitkan dengan suruhan, perintah dan peraturan, para pengusaha hendaklah mematuhinya. Kawalan halal yang paling utama dalam konsep halalan tayyiban adalah mengelak daripada sebarang percampuran ramuan yang digunakan yang tidak halal. Penetapan syarat dalam pemilihan produk, peralatan yang digunakan dan sebagainya.

Jika diteliti ayat-ayat berkaitan halal dan haram dalam makanan contohnya, terdapat pelbagai bentuk perintah dan tegahan daripada Allah yang perlu dipatuhi. Usaha untuk melaksanakan perintah dan menegah daripada yang haram tersebut adalah dibuat berdasarkan aplikasi kawalan yang diwujudkan. Dalam konteks sebuah organisasi ia adalah langkah-langkah pengurusan yang perlu diambil<sup>306</sup> untuk mencapai matlamat yang ditetapkan oleh organisasi.<sup>307</sup>

Di samping itu, menurut Nor 'Azzah Kamri<sup>308</sup> sistem kawalan adalah perlu untuk menyelaras semua fungsi pengurusan, menilai semua prestasi, mengenalpasti penyelewengan dan memastikan matlamat tercapai. Dalam konteks pencapaian matlamat untuk industri halal, matlamatnya bukan sahaja terhadap produk tersebut, malah orang yang menghasilkannya, pengurusan ramuannya, tempat prosesnya dan segala bentuk yang membawa kepada penghasilan produk dikawalselia secara bertanggungjawab.

Dalam membangunkan konsep halalan tayyiban, aspek *tayyiban* yang perlu diberi fokus selain pengurusan produk, ia juga melibatkan pengurusan sumber manusia. Mereka yang terlibat dalam penghasilan produk sama ada pekerjaanya, kakitanganya dan pengurusannya hendaklah mempunyai amalan *tayyiban* dalam pengurusan dan sistem yang diamalkan. Memenuhi keperluan *tayyiban* melalui pengambilan pekerja yang mahir, berilmu, bertanggungjawab, kreatif dan sebagainya adalah penting sebagaimana peranan sumber manusia yang digunakan untuk menghasilkan produktiviti. Ini termasuklah pihak pengurusan atasan sehinggalah yang paling bawah dalam sesebuah syarikat bagi menghasilkan produk.

---

<sup>306</sup> Benton. Lewis, *Management for The Future* (USA: McGraw Hill Book Co, t.t), 230.

<sup>307</sup> Jafaar Muhamad, *Asas Pengurusan* (Shah Alam: Fajar Bakti, 1992), 213

<sup>308</sup> Nor 'Azzah Binti Kamri, *Pengawalan dalam Pengurusan Islami* (Kuala Lumpur: Akademi Pengurusan YAPEIM, 2013), 6

Aplikasi halalan tayyiban menjana asas yang kukuh untuk membangun modal insan yang berkualiti bagi melahirkan output produk yang berkualiti. Dalam sesetengah aspek, ia membimbing jiwa manusia dan menggilapnya daripada sebarang perkara yang merosakkan.<sup>309</sup> Malah, dengan amalan *tayyiban* ia akan melahirkan mereka yang mempunyai akhlak yang baik dan peribadi yang mulia kerana dibentuk oleh mereka yang baik dan bersyaksiah mulia.<sup>310</sup> Menurut Muhamad ʿUthmān Shābir,<sup>311</sup> konsep Islam dalam pembangunan sumber manusia sarat dengan nilai-nilai akhlak, keluhuran budi pekerti, jiwa yang sihat di samping kemahiran, pengetahuan dan pendedahan pengalaman. Pengusaha memberi kesan kepada pengguna dalam aspek amalannya dan tingkahlakunya. Jika baik pengusaha, faedah dan manfaatnya juga akan turut dirasai oleh pengguna.

Oleh itu penjana modal insan dengan segala unsur pembangunannya bagi membentuk konsep halalan tayyiban melalui sumber manusia yang berkualiti. Sebagaimana menurut Khairudin Shaary,<sup>312</sup> dengan jiwa yang bersih, hidayah kebenaran akan diperolehi dengan mudah, permintaan doa kepada Allah s.w.t. mudah dimakbulkan. Sebaliknya, pemakanan yang dihasilkan yang bercanggah dengan konsep *syariat* akan menyebabkan hati juga menjadi gelap, sukar mendapat hidayah, doa-doa terhijab dan kehidupan kurang diberkati Allah s.w.t.

#### **2.4.8.4 *Tayyiban* dalam Aspek Jaminan Keselamatan Makanan**

---

<sup>309</sup> Wahbah al-Zuhaylī, *Fiqh Perundangan Islam*, terj. Syed Ahmad Syed Husayn et al. (Kuala Lumpur: Dewan Bahasa dan Pustaka, 2005), 8

<sup>310</sup> Danial Zainal Abidin, *Quran Sainifik* (Batu Caves: PTS Millenia Sdn Bhd, 2014), 176

<sup>311</sup> Muḥammad ʿUthmān Shābir, *al-Madkhal Ilā Fiqh al-Muāʾmalāt al-Māliyah* (al-Urdun: Dār al-Nafāʿis, 2010), 26

<sup>312</sup> Khairudin Shaary, *HALALAN TAYYIBAN Amalan Ruksah dalam Pemakanan* (Sri Damansara: Telaga Biru, 2013), 5

Konsep *tayyiban* juga wajar dihubungkan dengan jaminan bekalan makanan yang mencukupi. Ia adalah dikaitkan dengan keselamatan makanan (*food security*). Malah, makanan yang mencukupi adalah menjadi asas kepada kehidupan manusia. Firman Allah SWT:

يَأْتِيهَا النَّاسُ كُلُّوا مِمَّا فِي الْأَرْضِ حَلَالًا طَيِّبًا وَلَا تَتَّبِعُوا خُطُوتِ  
الشَّيْطَانِ إِنَّهُ لَكُمْ عَدُوٌّ مُبِينٌ

Al-Baqārah 2: 168

Terjemahan: Wahai sekalian manusia! Makanlah dari apa yang ada di bumi, yang halal lagi baik, dan janganlah kamu ikut jejak langkah syaitan, kerana sesungguhnya syaitan itu ialah musuh yang terang nyata bagi kamu.

Islam bukan sahaja melihat aspek kuantiti makanan yang perlu mencukupi malah, kualiti makanan juga perlu dipenuhi. Ini termasuklah dalam proses bekalannya daripada ladang ke meja makan pengguna. Ia tidak sekadar mencukupi, tetapi hendaklah halal lagi berkhasiat dan selamat. Dalam konsep halalan tayyiban ia merangkumi kepada semua keperluan yang dinyatakan

Dalam soal pemakanan contohnya, sumber makanan hendaklah dikenalpasti memenuhi keperluan halalan tayyiban. Ini termasuklah tidak membiarkan terdedah dengan syubhah dan yang haram. Menurut Sheikh Abdul Shamad Al-Falimbani,<sup>313</sup> setiap muslim wajib menjaga perutnya daripada memakan yang haram dan syubhah.<sup>314</sup> Ini jelas menunjukkan bahawa sumber makanan yang berkualiti amat penting untuk keperluan umat Islam di samping status halalnya yang menjadi keutamaan.

<sup>313</sup> Abdul Shamad Al-Falimbani, *Hidayatus Salikin Fi Sulukil-Muttaqin Petunjuk Jalan Bagi Orang yang Takut Kepada Allah Taala*, disunting oleh Ahmad Fahmi Zamzam (Petaling Jaya: Galeri Ilmu Sdn Bhd, 2014), 182

<sup>314</sup> Abdul Qadir Abd al-Muttalib, *Penawar Bagi Hati* (Yala: Sahabat Press, 1964)

Dalam Islam, makanan adalah *wasīlah* untuk memantapkan diri kepada usaha mendekatkan diri kepada Pencipta. Antara kelebihanannya adalah mampu untuk memberi manfaat kepada mereka yang ingin mencari serta mencapai kebahagiaan hakiki dalam menuju makrifat Allah yang Maha Pencipta.<sup>315</sup> Di samping itu, sikap seorang Islam yang sempurna adalah mereka yang memastikan unsur-unsur yang halal sahaja dipilih dan dimakan. Oleh itu, seseorang akan merasa prihatin rasa bertanggungjawab ke atas makanannya.

#### 2.4.9 Kesimpulan

Kajian tentang konsep halalan tayyiban daripada perspektif al-Quran adalah amat penting untuk mengetahui secara mendalam hikmah dan panduan yang tersurat dan tersirat untuk panduan manusia. Malah, pemahaman yang tepat adalah suatu keperluan bagi menjadikan istilah halalan tayyiban benar-benar dihayati dalam kehidupan masyarakat dan membangunkannya dalam industri penghasilan makanan.

Oleh itu, kupasan secara ilmiah oleh para ulama<sup>4</sup> dan *mufasssirīn* dengan meneliti dan mengambilkira pandangan dan penemuan ilmiah para cendekiawan dan saintis amat penting untuk menjadikan konsep ini relevan yang bukan sekadar sebagai sebuah konsep yang sarat dengan dalil dan hujah, tetapi mempunyai aplikasi yang mantap dan berkesan dalam memandu arah dalam membangunkan industri makanan pada hari ini khususnya dalam kalangan pengusaha sama ada yang bersaiz industri kecil mahupun sederhana.

Secara umumnya, elemen halal yang terkandung dalam istilah halalan tayyiban memberi perhatian serius terhadap pematuhan kepada hukum syarak sama ada terhadap

---

<sup>315</sup> Tajuddin Ahmad bin Muhammad bin Abdul Karim bin Attaillah Iskandary, *Syarah al-Hikam*, terj. dan Syarah Zulkifli Mohamad al-Bakri (Sri Damansara: Telaga Biru Sdn Bhd, 2009), xiv

zat makanan itu sendiri, mahupun sumbernya dan cara pemrosesannya. Di samping itu, ia meletakkan kedudukan yang kuat dan bersepadu terhadap elemen *tayyiban* dalam membangunkan unsur-unsur kebaikan dalam pelbagai bentuk, cara, skop dan medium yang berkesan dalam membangunkan aplikasi halalan tayyiban yang lebih menyeluruh dan berkesan. Memahami halal semata-mata tanpa mengetahui aspek *tayyiban* tidaklah lengkap dalam mengurus kehidupan manusia dan keperluan industri pada hari ini.

Justeru, mengukuhkan elemen yang terdapat dalam halalan tayyiban adalah asas bagi memajukan industri pada hari ini supaya tidak wujud pemisahan dan pengasingan. Ini kerana konsep Islam yang dinyatakan dalam al-Quran adalah jelas memberi panduan dalam memajukan hidup mereka dan menjamin kesejahteraan.

University of Malaya

## 2.5 KEPERLUAN KONSEP HALALAN TAYYIBAN DALAM MEMBANGUN INDUSTRI HALAL

### 2.5.1 Pengenalan

Perbincangan konsep halal telah melangkah ke era yang lebih luas apabila dikaitkan dengan industri. Selain sebagai instrumen penting dalam pembangunan industri<sup>316</sup> yang menjadi penyumbang utama kepada pembangunan ekonomi negara, ia juga dianggap sebagai *forefront of economic and social change* di peringkat global.<sup>317</sup> Justeru, bertepatan dengan konsep Islam yang bersifat universal dan *rahmatan li al-., ālamīn* melalui konsep halalan tayyiban itu sendiri,<sup>318</sup> aplikasinya perlu dikembangkan secara holistik dan dinamik bagi memenuhi tuntutan halalan tayyiban yang menjunjung prinsip-prinsip syariah.

Pada asasnya, elemen penting yang terdapat dalam konsep halalan tayyiban adalah elemen *halal* itu sendiri yang dilihat dalam bentuk pematuhan hukumnya dan pengukuhan integriti pengurusan aplikasinya. Dalam pemahaman yang lebih menyeluruh, ia amat berkait rapat dengan pematuhan syariah dalam semua instrumen yang berkait rapat dengan pembangunan industri. Elemen *tayyiban* juga diberi keutamaan dalam aspek keseluruhan operasi syarikat untuk menghasilkan output produk. Ini termasuklah dalam aspek pengurusan kualiti, pengurusan sumber manusia, jaminan keselamatan dan kebersihan dan sebagainya. Sebagaimana yang ditegaskan, konsep patuh syariah bukan setakat dilihat terhadap pembekalan bahan-bahan ramuan mentah yang digunakan, malah keseluruhan operasi syarikat industri termasuklah dalam aspek modal syarikat, pengurusan kewangan, perjalanan syarikat dan hasil keuntungan syarikat adalah patuh kepada syarak.

---

<sup>316</sup> Sharifah Zannierah Syed Marzuki, *The Emergence of Global Halal Business* (Shah Alam: Penerbit Press UiTM, 2013), 3

<sup>317</sup> Tema 9<sup>th</sup> World Halal Conference, pada 30 dan 31 Mac 2016 di Kuala Lumpur Convention Centre KLCC.

<sup>318</sup> Pazim Othman et al, "Malaysia as an International Halal Food Hub Competitiveness and Potential of Meat-based Industries", *ASEAN Economic Bulletin*, Vol 26, No. 3 (2009), 306

Sehubungan dengan itu, terdapat tiga perkara penting yang dilihat penting dalam usaha menjadikan konsep halalan tayyiban benar-benar diamalkan pengusaha. Ia adalah aspek pengurusan input, sistem dan output pengeluaran produk.<sup>319</sup> Kegiatan industri yang menjana industri halal sama ada dalam perniagaan komoditi, hasil pertanian, hasil perusahaan sama ada diusahakan secara persendirian, perkongsian, pelaburan dan sebagainya adalah perlu berlandaskan prinsip syarak sebagaimana dibahasakan dalam bidang *fiqh mu,āmalāt*.<sup>320</sup> Oleh itu, membangunkan industri halal perlu dilihat sebagai sebuah pakej yang mematuhi semua instrumen yang disediakan oleh Islam bagi mencapai kesejahteraan dalam sesebuah negara. Hakikat inilah yang menjadikan keadaan manusia aman, makmur dan mendapat keberkatan.<sup>321</sup>

### 2.5.2 Takrifan Industri Halal

Industri halal ditakrifkan sebagai suatu perusahaan yang menghasilkan produk dan perkhidmatan yang halal di sisi syarak untuk manfaat semua manusia. Perusahaan yang dilakukan secara besar-besaran menggunakan ramuan yang disahkan halal, mengikut cara yang dibenarkan Islam dengan menghasilkan output produk yang dibenarkan Islam. Malah, industri halal adalah suatu perusahaan produk halal yang dilakukan secara berterusan dengan matlamat untuk menghasilkan produk-produk yang disahkan halal oleh pihak berkuasa yang berwibawa untuk sama ada melalui sistem pensijilan halal dan dipasarkan secara besar-besaran di mana berlakunya interaksi pengguna dan pengeluar secara dinamik. Dengan berpandukan standard tertentu berdasarkan prosedur yang ditetapkan dengan matlamat utama produk yang dihasilkan dapat dimanfaatkan

<sup>319</sup> Rahimah Md Said, "NAP3: A Comprehensive Approach Towards Agricultural Development in Malaysia", paper presented in MANCID Conference, Malaysia, 23-24 November 2000.

<sup>320</sup> Mohd Azmi Abdul Hamid & Zulkifly Ibrahim, *Daulah Toyyibah Negara Yang Baik* (Kuala Lumpur: Majlis Perundangan Islam Malaysia, 2014), 146

<sup>321</sup> Rujuk Surah *al-Baqārah* : 2:168, Surah *al-Mā'idah*: 5:87:88, Surah *al-Jumu,ah*: 62:10, Surah *al-Qaṣaṣ*:28:77, Surah *al-Hujurāt*: 49:13, Surah *al-Syu,arā'*:26:183, Surah *al-Qaṣaṣ*:28: 26, Surah *al-Baqārah* :2:29, Surah *al-An,ām*: 6:165 dan lain-lain lagi.

sama ada melalui perusahaan yang dibuat secara kecilan, sederhana mahupun besar-besaran dengan penglibatan pihak berkuasa kerajaan melalui dasar-dasar dan polisi yang ditetapkan.<sup>322</sup>

### 2.5.3 Matlamat Pembangunan Industri Halal

Matlamat utama pembangunan industri halal adalah untuk menjana sumber, sistem dan output produk halal untuk membangun kesejahteraan manusia. Namun, kebiasaannya istilah industri sentiasa dikaitkan dengan bidang keusahawanan dan perniagaan yang menghasilkan pulangan modal dan keuntungan secara halal berkaitan produk atau perkhidmatan. Malah, ia juga adalah suatu penghasilan produk yang berkualiti untuk berada dalam pasaran.<sup>323</sup>

Oleh itu, apabila industri dikaitkan dengan halal, ia boleh ditafsirkan sama ada industri yang berkait dengan produk yang disahkan halal mahupun industri yang melibatkan hukum halal yang berasaskan kepatuhan kepada syariat Islam. Dalam Islam, kedua-dua perkara tersebut adalah sama-sama penting yang menjadi kewajipan untuk umat Islam memenuhinya.

Selain itu, dua elemen yang terdapat dalam konsep halalan tayyiban iaitu elemen halal dan *tayyiban* adalah perlu bagi membentuk kepatuhan secara komprehensif syariat Islam. Jika diteliti secara lebih mendalam, pengusaha, usahawan atau peniaga wajib untuk melaksanakan perniagaan yang halal, menggunakan sumber yang halal dan tidak bertentangan dengan Islam. Di samping itu, amalan seperti amalan kualiti kebersihan, kualiti pengurusan dalaman, penjanaaan pemasaran yang berkualiti bolehlah dianggap

---

<sup>322</sup> *Halal. The New Source of Economic Growth*. Halal Industry Development Corporation (HDC), 2012

<sup>323</sup> Macmillan English Dictionary For Advanced Learners, International Student Edition (London: Oxford, 2002), 732

elemen *tayyiban* yang dapat dijadikan wasilah untuk mencapai kejayaan di dunia dan di akhirat.<sup>324</sup>

Sehubungan dengan itu, kedudukan dan peranan industri halal terhadap umat Islam adalah penting untuk *survival* masa depan mereka. Ia dilihat bukan sahaja mengisi keperluan membangunkan kualiti muslim secara individu, malah membangunkan umat manusia secara lebih menyeluruh. Melalui pembangunan industri halal yang telah diiktiraf sebagai sumber kekuatan baru ekonomi umat Islam, tanggungjawab ini hendaklah dizahirkan secara bersungguh-sungguh melalui peranan pengusaha dengan penglibatan aktif para pemegang polisi daripada kalangan agensi-agensi kerajaan.

#### **2.5.4 Halalan Tayyiban Bebas Daripada Unsur Syubhah dan Haram**

Untuk memastikan perusahaan yang dijalankan adalah menepati kehendak syarak dan memenuhi kehendak halalan tayyiban, fokus terhadap sistem dan amalan juga menjadi suatu keperluan. Ia bermaksud sebarang bentuk sistem perniagaan, amalan jual beli yang dilakukan termasuklah transaksi yang dilakukan antara pengusaha dan pembeli adalah bebas daripada unsur berikut:

##### **2.5.4.1 Menjauhi Amalan *Riba***

Amalan riba adalah diharamkan Islam.<sup>325</sup> Ini kerana perkataan riba (الربا) adalah berasal dari kalimah \_Arab yang bermaksud pertambahan, peningkatan dan faedah.<sup>326</sup> Ia bermaksud pertambahan atau peningkatan ke atas jumlah *prinsipal* (pokok) pinjaman yang perlu dibayar semula (*repayment*). Riba dalam konteks bahasa semasa ialah *interest*, kadar faedah, bunga, *usury* dan sebagainya. Dalam Islam, amalan riba adalah sesuatu yang haram. Firman Allah SWT:

<sup>324</sup> Izz al-Dīn bin Zaghībah, *Maqāsid al-Sharī'ah al-Khāshah bi al-Taṣurrafāt al-Māliyah* (al-Urdun: Dār Al-Nafā'is li al-Nashr wa al-Tauzī', 2010), 65

<sup>325</sup> Keputusan Majlis Penasihat Syariah Suruhanjaya Sekuriti, Edisi Kedua (Kuala Lumpur: Suruhanjaya Sekuriti, 2006), h. 106.

<sup>326</sup> Dr. Rohi Baalbaki, *Kamus al-Mawrid* (Dār al-Ilmi Lil Malayin), 574. *Al-Mawsū'ah al-Fiqhiyyah*, Juz. 22, Cet. 3 (Kuwait: Wizārah al-Awqaf wa Shu'ūn Islamiyah), 49.

الَّذِينَ يَأْكُلُونَ الرِّبَا لَا يَقُومُونَ إِلَّا كَمَا يَقُومُ الَّذِي يَتَخَبَّطُهُ الشَّيْطَانُ  
 مِنَ الْمَسِّ ۚ ذَٰلِكَ بِأَنَّهُمْ قَالُوا إِنَّمَا الْبَيْعُ مِثْلُ الرِّبَا وَأَحَلَّ اللَّهُ الْبَيْعَ  
 وَحَرَّمَ الرِّبَا فَمَنْ جَاءَهُ مَوْعِظَةٌ مِّن رَّبِّهِ فَانْتَهَىٰ فَلَهُ مَا سَلَفَ وَأَمْرُهُ  
 إِلَى اللَّهِ وَمَنْ عَادَ فَأُولَٰئِكَ أَصْحَابُ النَّارِ هُمْ فِيهَا خَالِدُونَ  
*al-Baqarah 2:275*

Terjemahan: Orang-orang yang memakan (mengambil) riba itu tidak dapat berdiri betul melainkan seperti berdirinya orang yang dirasuk syaitan, terhuyung-hayang kerana sentuhan (syaitan) itu. Yang demikian ialah disebabkan mereka mengatakan: "Bahawa berniaga itu sama sahaja seperti riba". Padahal Allah SWT telah menghalalkan jual-beli (berniaga) dan mengharamkan riba. Oleh itu, sesiapa yang telah sampai kepadanya peringatan (larangan) dari Tuhannya lalu ia berhenti (dari mengambil riba), maka apa yang telah diambilnya dahulu (sebelum pengharaman itu) adalah menjadi haknya, dan perkara itu terserahlah kepada Allah SWT. Dan sesiapa yang mengulangi lagi (perbuatan mengambil riba itu) maka itulah ahli neraka, mereka kekal di dalamnya.

Selain itu, Nabi Muhammad SAW turut mengharamkan riba dan mengkategorikan amalan riba sebahagian daripada salah satu dosa-dosa besar:

اجْتَنِبُوا السَّبْعَ الْمُوبِقَاتِ قِيلَ يَا رَسُولَ اللَّهِ وَمَا هُنَّ قَالَ الشِّرْكَ بِاللَّهِ  
 وَالسِّحْرُ وَقَتْلُ النَّفْسِ الَّتِي حَرَّمَ اللَّهُ إِلَّا بِالْحَقِّ وَأَكْلُ مَالِ الْيَتِيمِ وَأَكْلُ  
 الرِّبَا وَالتَّوَلَّى يَوْمَ الرَّحْفِ وَقَدْ فُتُّ الْمُحْصِنَاتِ الْعَافِيَاتِ الْمُؤْمِنَاتِ

Terjemahan: –Jauhilah tujuh dosa besar. (sahabat bertanya) Apakah itu ya Rasullullah? Syirik, sihir, membunuh tanpa hak, makan harta anak yatim, makan atau mengambil riba, lari dari medan peperangan(kerana takut) dan menuduh perempuan suci berzina (tanpa saksi yang adil).”<sup>327</sup>

Antara hikmah Islam melarang aktiviti riba kerana ia boleh mendatangkan ketidakseimbangan ekonomi di mana golongan kaya didapati akan menjadi semakin kaya disebabkan pemberian pinjaman beserta kadar riba yang dikenakan, manakala

<sup>327</sup> Hadis Riwayat Bukhāri dan Muslīm

golongan miskin akan terus miskin oleh kerana tidak mampu menyelesaikan hutang yang semakin meningkat. Pengharaman riba juga turut menjadi subjek larangan bagi agama-agama lain di mana amalan riba boleh menghancurkan dan memecahbelah penganut agama masing-masing.

Di Malaysia, peraturan atau sistem kawalan yang mewajibkan orang Islam supaya hanya terlibat dengan sistem kewangan yang patuh syariah dilihat masih belum dilaksanakan. Ini termasuklah sama ada dalam bentuk transaksi perniagaan, pinjaman dan pelaburan. Bahkan sehingga kini belum ada undang-undang untuk mengawal pengguna dan pengusaha untuk tidak terlibat dalam urusiaga yang tidak patuh syariah. Pada masa yang sama, masih tidak ada mana-mana peruntukan undang-undang sama ada di bawah seliaan Bank Negara atau pentadbiran undang-undang syariah negeri yang menghalang secara jelas orang Islam atau institusi yang berkepentingan daripada terlibat dengan urusiaga *ribāwī*.<sup>328</sup>

Oleh itu, sebagai suatu langkah permulaan, pemegang-pemegang sijil halal yang kini berjumlah hampir 4,000 buah syarikat dicadangkan supaya memilih hanya sistem perbankan Islam dalam transaksi kewangan bagi urusiaga yang dijalankan. Pematuhan ini bukan sahaja memenuhi kehendak konsep halalan tayyiban, malah melengkapkan takrifan konsep halalan tayyiban yang jelas membawa maksud sesuatu yang bebas daripada unsur syubhah mahupun haram dalam aspek input, sistem mahupun output.<sup>329</sup>

#### **2.5.4.2 Menjauhi Amalan *Ihtikār* (monopoli)**

---

<sup>328</sup> Terdapat Majlis Agama Islam Negeri di Malaysia mengeluarkan arahan terhadap badan atau agensi di bawahnya supaya wang atau dana disimpan di bank-bank Islam yang diktiraf. Tidak dapat dipastikan ia merupakan arahan berkanun atau sebaliknya. Sejauh mana arahan tersebut dilaksanakan sepenuhnya perlu dinilai semula.

<sup>329</sup> Rujuk Resolusi Muzakarah Penasihat Syariah, Bank Negara, 17 Jun 2014

Amalan *ihtikār* secara umumnya boleh difahami sebagai perbuatan menyorok barang keperluan bagi tujuan untuk menaikkan harga di pasaran sekali gus dapat meningkatkan keuntungan oleh para peniaga. *Ihtikār* boleh dibahagikan kepada dua:

- a. Penguasaan ke atas bahan makanan menyebabkan bekalan bahan tersebut berkurangan dalam pasaran. Natiujahnya harga naik dan kerumitan kepada masyarakat pengguna.
- b. Penguasaan ke atas bahan keperluan orang menyebabkan berlaku kesulitan kepada orang ramai.

Secara terperinci, pendapat pertama (a) adalah mewakili mazhab Shāfi'ī, Hanbalī dan Mālikī. Pendapat kedua (b) pula mewakili pandangan jumhur ulama. Sebenarnya kedua-dua pendapat tersebut membawa maksud yang sama di mana para peniaga atau pengusaha menguasai barangan keperluan ke atas orang ramai yang boleh mengekang dan menekan kehidupan mereka. Perbuatan ini merangkumi semua aktiviti yang boleh menyebabkan masyarakat sukar memperoleohnya dan sebahagiannya terdapat dalam kegiatan monopoli.

#### **2.5.4.3 Amalan *Ghish* (Penipuan)**

Amalan *ghish* bermaksud penipuan atau kecurangan yang sengaja dilakukan untuk menimbulkan kerugian atau penganiayaan pada pihak lain.<sup>330</sup> Ia adalah bentuk amalan yang diharamkan Islam. Contohnya perbuatan seseorang peniaga memalsukan, menyembunyikan atau menghilangkan sesuatu bukti yang penting dalam urusan niaga.

Oleh itu, pengusaha yang terlibat dalam industri halal hendaklah membebaskan diri mereka daripada amalan *ghish*, ini kerana perbuatan tersebut bukan sahaja amalan yang diharamkan, malah melanggar konsep halalan tayyiban. Pengusaha seumpama ini tidak

---

<sup>330</sup> Jabatan Kemajuan Islam Malaysia, *Glosari Muamalat* (Putrajaya: Jabatan Kemajuan Islam Malaysia), 28.

layak memperolehi sijil halal kerana mereka perlu menghindarkan diri daripada segala bentuk syubhah mahupun yang haram. Ini bersesuaian dengan kod etika keusahawanan yang jelas menyatakan antara bentuk amalan yang tidak beretika dalam perniagaan adalah seperti berikut;

- a. Menaikkan harga barang sewenang-wenangnya, terutama makanan asasi dan keperluan harian pengguna.
- b. Perbuatan menyorok barang-barang yang amat diperlukan bagi tujuan memanipulasikan harga
- c. Menawarkan barang yang bermutu rendah kerana mengejar keuntungan yang berlipat ganda.
- d. Memasarkan barangan yang cacat atau luput tarikh. Misalnya, pihak pemaju penjual rumah-rumah yang baru dibina tetapi terdapat kecacatan.
- e. Mengeluar dan memasarkan barangan yang berbahaya. Misalnya rokok, ubat-ubatan yang mengandungi ramuan berbahaya atau racun, perasa dan pewarna yang tidak selamat.
- f. Menggunakan muslihat perniagaan.
- g. Menggunakan muslihat pengiklanan. Misalnya, menggunakan muslihat pengiklanan yang melanggar tata tertib kos pengiklanan seperti membuat rayuan-rayuan atau pengakuan-pengakuan palsu atau menyeleweng dan menyebarkan maklumat yang tidak tepat atau tidak lengkap.

Jika diteliti punca dan bentuk penyelewengan yang berlaku, ternyata ia adalah berpunca daripada sikap yang tidak bertanggungjawab secara sengaja oleh pengusaha industri. Sikap ini adalah sikap yang jika tidak ada sekatan dan halangan akan meruntuhkan sistem ekonomi negara. Secara tidak langsung memberi erti bahawa ia adalah amalan yang tidak mematuhi kehendak halalan tayyiban yang sebagaimana dinyatakan di atas.

### 2.5.5 Halalan Tayyiban Membangunkan Produktiviti

Produk dan perkhidmatan yang dihasilkan dalam industri hendaklah bebas daripada penggunaan dan penghasilan produk haram dan *syubhah*. Dalam industri halal, para peniaga dilarang sama sekali terlibat secara langsung atau tidak langsung penggunaan produk berasaskan arak, ukiran berhala, alat-alat untuk tujuan perjudian, maksiat dan sebagainya. Secara jelas juga, Islam mengharamkan segala bentuk penggunaan, penjualan khinzir dan segala macam produk yang dihasilkan olehnya. Ini termasuklah ubatan, gelatin, kosmetik, kulit kasut dan sebagainya yang mengandungi produk haram di dalamnya walaupun sedikit. Malah, dalam kitab *fiqh*, ulama' telah menjelaskan tentang jual beli perniagaan produk haram ini. Produk haram sebagaimana telah dihuraikan oleh ulama' dibahagikan kepada dua iaitu haram *lidhatih* dan haram *lighairih*.

Allah SWT telah memerintahkan agar umat Islam meninggalkan aktiviti-aktiviti yang tidak halal sepertimana dinyatakan berdasarkan firman Allah SWT:

يَا أَيُّهَا الَّذِينَ ءَامَنُوا إِنَّمَا الْحَمْرُ وَالْمَيْسِرُ وَالْأَنْصَابُ وَالْأَزْلَمُ  
رِجْسٌ مِّنْ عَمَلِ الشَّيْطَانِ فَاجْتَنِبُوهُ لَعَلَّكُمْ تُفْلِحُونَ ﴿٩٠﴾

*al-Mā'idah* 5:90

Terjemahan: Wahai orang-orang yang beriman! Bahawa sesungguhnya arak, judi, pemujaan berhala dan mengundi nasib dengan batang-batang anak panah (semuanya) adalah kotor (keji) hasil daripada perbuatan syaitan. Oleh itu, hendaklah kamu menjauhinya supaya kamu berjaya.

Allah SWT menjelaskan mengenai jenis-jenis makanan yang diharamkan kepada umat Islam sebagaimana berikut:

حُرِّمَتْ عَلَيْكُمْ الْمَيْتَةُ وَالْدَّمُ وَلَحْمُ الْخِنْزِيرِ وَمَا أُهْلِيَ لِغَيْرِ اللَّهِ بِهِ  
 وَالْمُنْخَنِقَةُ وَالْمَوْقُوذَةُ وَالْمُتَرَدِّيَةُ وَالنَّطِيحَةُ وَمَا أَكَلَ السَّبُعُ إِلَّا  
 مَا ذَكَّيْتُمْ وَمَا ذُبِحَ عَلَى النُّصُبِ وَأَنْ تَسْتَقْسِمُوا بِالْأَزْلَمِ<sup>ع</sup> ذَٰلِكُمْ  
 فِسْقٌ

*al-Mā'idah 4:3*

Terjemahan: Diharamkan kepada kamu (memakan) bangkai (binatang yang tidak disembelih), darah (yang keluar mengalir), daging babi (termasuk semuanya), binatang-binatang yang disembelih kerana yang lain dari Allah, yang mati tercekik, yang mati dipukul, yang mati jatuh dari tempat yang tinggi, yang mati ditanduk, yang mati dimakan binatang buas kecuali yang sempat kamu sembelih (sebelum habis nyawanya). (Diharamkan juga) yang disembelih atas nama berhala dan kamu merenung nasib dengan undi batang-batang anak panah. Yang demikian itu adalah perbuatan fasik.

Islam menyatakan dengan jelas bahawa sesuatu produk yang dipasarkan atau perkhidmatan yang disediakan hendaklah mematuhi kehendak syarak. Menurut syarak bukan sahaja bererti produk yang dijual adalah halal dan bersih semata-mata, bahkan mestilah dipastikan cara jualan dipasarkan adalah memenuhi kehendak Islam. Justeru, kehalalan Islam dalam perniagaan adalah menyeluruh dan komprehensif.

### 2.5.6 Industri Halal Membangun Sistem Ekonomi

Konsep halal dan tayyiban yang berdiri di atas elemen patuh syariah dan amalan *tayyiban* adalah nadi kepada pembangunan ekonomi. Ekonomi yang kuat dan kukuh bukan sahaja berasaskan kuantiti keuntungan yang dijana, malah mempunyai nilai-nilai yang berkualiti yang dihasilkan daripada kualiti barangan dan perkhidmatan yang disediakan. Malah, ia menjadi pilihan utama dalam pasaran, bagi mereka yang mengutamakan.

Menurut Dato<sup>4</sup> Jamal Bidin dalam World Halal Conference 2016, industri halal telah berkembang menjadi industri global yang disertai oleh negara-negara dunia sebagai pasaran utama. Beliau menyatakan dalam sesi perbentangan ucaptama persidangan tersebut:

*“Halal has also brought great changes in the areas of trade and investment, breaking down economic barriers and affecting change within society on a global scale”.*<sup>331</sup>

Bersesuaian dengan takrifan ekonomi sebagai kajian perilaku manusia dalam menguasai harta bagi mencapai kesejahteraan,<sup>332</sup> ekonomi juga merupakan sains yang mengkaji kelakuan manusia sebagai perhubungan di antara matlamat-matlamat yang tidak terhad dan sumber-sumber yang kekurangan tetapi mempunyai banyak kegunaan alternatif. Menurut Edmund Conway,<sup>333</sup> ekonomi berfungsi meneliti apa yang mendorong manusia melakukan apa yang mereka lakukan dan melihat bagaimana mereka bertindak balas apabila menghadapi kesulitan mahupun kejayaan. Ia memeriksa dengan teliti pilihan yang dibuat oleh manusia apabila dikehendaki memilih daripada set pilihan yang terhad dan bagaimana pertukaran dibuat sesama mereka. Ia adalah sains yang merangkumi sejarah, politik, psikologi dan tidak ketinggalan persamaan ganjil atau genap. Jika

<sup>331</sup> Jamal Bidin, keynote address dalam *Halal at The Forefront of Economic and Social Change*, World Halal Conference 2016, Kuala Lumpur Convention Centre (KLCC), pada 30, 31 March 2016

<sup>332</sup> Surtahman Kastin Hasan, *Ekonomi Islam: Pengenalan* (Kuala Lumpur: Dewan Bahasa dan Pustaka, 2011), 13

<sup>333</sup> Edmund Conway, *50 Idea Ekonomi yang Patut Anda Ketahui*, terj. Md Safian Tahir (Kuala Lumpur: Institut Terjemahan & Buku Malaysia, 2012)

fungsi sejarah adalah untuk memberitahu kesilapan yang telah kita lakukan pada masa lampau, maka fungsi ekonomi pula adalah untuk mencari jalan memperbaiki keadaan pada masa akan datang.

Dalam Islam, mengurus kegiatan ekonomi berdasarkan kehendak syarak adalah suatu urusan penting yang dikira sebagai ibadah yang perlu dilaksanakan dengan penuh amanah dan bertanggungjawab. Ia mempunyai asas aqidah, syariah dan akhlak. Ia mempunyai *maqāsid* yang tersendiri yang terbina melalui pensyarian hukum-hukum berkaitan dengan kegiatan ekonomi. Ia menjaga keperluan dan hak-hak semua manusia, menentang segala bentuk penindasan dan kezaliman melalui kegiatan ekonomi.<sup>334</sup> Islam menegaskan bahawa urusan ekonomi bukan semata-mata untuk mengaut keuntungan dari aspek lahiriyah semata-mata. Sebaliknya ia harus dilihat sebagai amanah bagi memenuhi kehendak khalifah di atas muka bumi ini. Ia mempunyai perbezaan yang ketara dengan perspektif Barat. Dalam kegiatan ekonomi, Islam mengutamakan akhlak, keadilan, kebenaran dan ketulusan.<sup>335</sup> Malah pembangunan dalam Islam merangkum spektrum sistem nilai dan idea, sistem sosial yang mengandungi sistem kekeluargaan, politik, ekonomi, pelajaran, undang-undang dan peralatan budaya seperti penciptaan alat-alat keperluan hidup, kemudahan pengangkutan, bangunan, mesin, jentera, alat media massa, komputer dan lain-lain.<sup>336</sup>

Sebagai sebuah industri yang menggunakan istilah halal, ia sering digambarkan sebagai kegiatan ekonomi yang dijalankan dengan matlamat utama adalah untuk mengembangkan produk dan perkhidmatan halal. Oleh itu, sub-sektor industri halal

---

<sup>334</sup> Nasrīn Abd al-Ḥamīd Nabīh, *al-Iqtisād al-Islamī kamā yajibu ,an Narāhu* (Iskandāriyah: Maktabah al-Wafā' al-Qānūniyah, 2010), 11

<sup>335</sup> Saeed. A, "International Marketing Ethics from an Islamic Perspective: A value-maximization approach", *Journal of Business Ethics*, 32 (2), 127-142

<sup>336</sup> Abdul Ghani Samsudin, "Pembangunan Ekonomi Islam: Perspektif Malaysia" dalam *Tinta & Minda Abdul Ghani Samsudin*, ed. Abdul Karim Ali, Baharom Kassim (Petaling Jaya: Intel Multimedia and Publication, 2006).

dibahagikan kepada beberapa kategori termasuklah makanan, produk pelancongan, produk kosmetik & penjagaan diri, perisa makanan, makanan tambahan, ubat-ubatan & vaksin, perbankan Islam, logistik, barangan kulit, insuran dan media.<sup>337</sup>

Sehubungan dengan itu, bagi menjamin wujudnya elemen halal dan *tayyiban* dalam kegiatan ekonomi, fiqh Islam harus dijadikan rujukan utama. Ini kerana dalam aplikasi *fiqh* ia bukan membahaskan tentang status halal atau haram sesuatu produknya, malah amalan perniagaan yang dilaksanakan oleh pengusaha hendaklah mematuhi kehendak syarak. Di samping itu, elemen dalam perniagaan juga dilihat terhadap amalan kualiti dan penambahbaikan yang sentiasa dilakukan untuk memantapkan perniagaan dan memajukannya. Ini kerana, Islam tidak mengajar umatnya berpeluk tubuh menunggu nasib dan takdir dalam urusan ekonomi sehingga bergantung harap kepada orang lain.<sup>338</sup> Oleh itu, konsep halalan tayyiban dalam membangunkan ekonomi, menjunjung segala perintah Ilahi dan sentiasa berusaha membangunkan amalan perniagaan bermatlamatkan *al-falāḥ*. Maka, segala instrumen yang melibatkan kegiatan ekonomi haruslah berpaksikan kepada konsep yang halal dan menjauhi unsur syubhah. Mengurus secara halal bermaksud mematuhi kehendak syariat Islam, berpegang dengan dasar dan prinsip syariah dan komited dengannya lebih-lebih lagi dalam urusan yang melibatkan terma-terma syariat seperti konsep dan aplikasi halalan tayyiban.<sup>339</sup>

Sebenarnya, jika ditakrifkan istilah industri, ia adalah berkaitan pengeluaran produk. Menurut Dictionary of Business,<sup>340</sup> industri ditakrifkan sebagai *“a branch of commercial enterprise concerned with the output of related goods or services”*. Ini

---

<sup>337</sup> Malaysian External Trade Development Corporation, *Menembusi Pasaran Halal Antarabangsa* (Kuala Lumpur: MATRADE, 2010)

<sup>338</sup> Mohd Fauzi Yaacob, *Melayu, Islam dan Ekonomi* (Kuala Lumpur: Pusat Kajian Kecemerlangan Melayu, Universiti Malaya, 2014), 69

<sup>339</sup> Azlan Khalili Shamsuddin, Siti Khursiah Mohd Mansor, *Penghantar Ekonomi Islam* (Kuala Lumpur: iBook Publication Sdn Bhd, 2006), 7

<sup>340</sup> Unwin Hyman, *Dictionary of Business*, 2<sup>nd</sup> edition (Glasgow: HarperCollins Publishers, 1995), 313

secara tidak langsung bermaksud industri memberi perhatian terhadap aspek pengeluaran produk dan perkhidmatan di mana berlakunya proses permintaan dan penawaran terhadap produk keluaran. Produk yang dihasilkan kini amat dilihat terhadap kualitinya dan status halalannya. Ia tidak lagi hanya dilihat terhadap kuantiti produk yang dihasilkan, malah kualitinya amat diambil kira. Bagi pengguna muslim, penekanan terhadap status kehalalannya adalah suatu keutamaan. Ia perlu disahkan untuk dipastikan produk dan cara yang dijual dan dipasarkan menepati kehendak syarak. Oleh itu, peranan pengesahan halal dan patuh syariah daripada badan-badan yang berwibawa amatlah diperlukan.

Di samping itu, produk halal memberi kesan kepada pembangunan ekonomi apabila sumber yang digunakan memerlukan kepastian sumber dan cara yang memenuhi kehendak syarak. Malah, adalah menjadi tanggungjawab pengguna untuk memilih hanya yang disahkan halal dalam ramuan yang digunakan. Ini termasuklah dalam pemilihan produk kosmetik, produk gunaan, premis makanan, rumah sembelihan, farmaseutikal dan lain-lain. Dalam perkhidmatan halal pula, produk yang ditawarkan untuk pinjaman, pelaburan, takaful dan sebagainya adalah dipastikan halal. Secara tidak langsung aplikasi halal telah membentuk ekosistem halal yang mengurus keperluan kehidupan manusia.<sup>341</sup> Oleh itu, permintaan terhadap produk halal dan patuh syariah amatlah diminati.

Oleh kerana perbincangan halal bukan lagi berlegar daripada aspek statusnya, kini industri halal menjadi alat untuk memajukan ekonomi. Menurut Yaacob Che Man,<sup>342</sup> konsep halal kini telah dilihat dalam dua perspektif berbeza iaitu sudut agama dan sudut

---

<sup>341</sup> Fahrul Irfan Ishak, "Funtutan Menggunakan Produk dan Perkhidmatan Halal Menurut Pandangan Syariah", dalam *Pengurusan Produk Halal*, ed. Suhaimi Ab Rahman dan Jafri Abdullah (Serdang: Penerbit Universiti Putra Malaysia, 2011), 136

<sup>342</sup> Yaakob Che Man, *Analysis Of Consumer Products For Halal Authentication*. Kertas Kerja Yang dibentangkan Di International Halal Certification Dialogue, 28 Oct 2008. Kuala Lumpur Convention Centre, Kuala Lumpur, Malaysia.

ekonomi di mana di sudut ekonomi, ia telah membuka peluang perniagaan dan penjanaaan kekayaan.<sup>343</sup> Malah, ia dianggap enjin ekonomi yang memacu pertumbuhan ekonomi negara apabila sumber dan sistem yang dilaksanakan dalam memajukan produk industri dipastikan mempunyai status halal atau diiktiraf sebagai halal. Justeru proses pembangunan industri halal di Malaysia adalah berkembang dan dilihat penting berteraskan 3Cs iaitu *Clustering* (kluster pengeluaran), *connecting* (logistik yang efisien) dan *conducting* (akses kepada pasaran dan integriti halal).<sup>344</sup>

Ini secara tidak langsung menepati kehendak Islam yang melihat tahap pembangunan ekonomi tidak hanya diukur berdasarkan tahap pengeluaran dan pendapatan berdasarkan perspektif untung dan rugi semata-mata. Sebaliknya, harus dilihat sebagai suatu usaha bagi menjaga *al-Dīn*, akal, keturunan, harta dan maruah mereka dengan sebaiknya dengan asas, melalui sistem dan produk yang dihasilkan dan dikembangkan menepati kehendak Islam.

Oleh yang demikian, keperluan pematuhan syariah dalam aspek perniagaan adalah mempunyai kaitan secara tidak langsung dengan penerimaan aplikasi halal perkara asas dalam penentuan halal dan haram. Sebarang bentuk penipuan (jual beli berbentuk *gharār*), rasuah, pemerasan dan monopoli adalah larangan yang amat jelas dipandang serius dalam Islam.<sup>345</sup>

Sehubungan dengan itu, syariat Islam adalah bersifat "*wiqayah*" atau pemelihara bagi sebarang bentuk kemudaran. Justeru, Islam telah menentukan bentuk asas dan prinsip yang perlu dipenuhi bagi memastikan semua instrument bagi kegiatan ekonomi

---

<sup>343</sup> Mat Hashim Z., *Application of Halal Concept*. Kertas Kerja yang dibentangkan di Halal Awareness Seminar, 16 Dec. 2008, MECC, Kuala Lumpur,

<sup>344</sup> Halal Industry Development Corporation, *HDC Designed Halal Parks Development Guidelines* (Petaling Jaya: Halal Industry Development Corporation, 2009).

<sup>345</sup> Mālik Bin Anās, *al-Muwatta' li Imām al-Aimma wa ,ālim al-Madīnah Mālik bin Anās* (Al-Qāhirah: Maktabah al-Taufiqiyyah, t.t. ), 1: 134

memenuhi kehendak syarak. Islam bukan sahaja membangunkan individu yang bersifat peribadi, Islam juga membangunkan komuniti, masyarakat dan negara untuk lebih ideal. Melalui asas aqidah, pelaksanaan syariah yang bersifat khusus seperti solat, puasa, zakat dan haji semuanya mempunyai implikasi yang kuat untuk membangunkan umat ini. Pada masa yang sama, Islam menyusun beberapa kriteria dalam mengurus pendapatan sama ada bersifat individu, organisasi sehinggalah sebuah negara untuk bersifat benar, telus dan halal.<sup>346</sup>

Sebenarnya, *paradigme* sistem ekonomi Islam yang berlandaskan syariah boleh dibezakan daripada *paradigm* sistem ekonomi lain berdasarkan empat kriteria asas iaitu dari segi sistem pemilikan harta, peruntukan sumber, kaedah agihan pendapatan dan peranan kerajaan dalam ekonomi.<sup>347</sup> Islam yang diasaskan dengan prinsip akidah, syariah dan akhlak tidak mengkesampingkan amalan ekonomi dari aspek tersebut. Segala amalan yang berbentuk ekonomi dan pengurusan harta adalah berjalan dengan kehendak patuh syariah bagi memastikan ia diterima sebagai ibadah dalam kerangka *ubudiyyah* seorang muslim kepada Tuhannya. Dalam perspektif ekonomi, amalan patuh syariah bermula dari aspek inputnya, cara perlaksanaannya dan outputnya.

### 2.5.7 Kesimpulan

Dalam membincangkan amalan halal dan tayyiban, aspek pematuhan syariah dalam aspek input, sistem aplikasi dan output produk yang dihasilkan dalam industri dijadikan perkara utama dalam penarafan kepatuhan halal dan tayyiban dalam kalangan pengusaha.

<sup>346</sup> Muḥammad Aḥmad Ḥawash, *al-Tadābir al-Wāqiah Min al-Māl al-Harām* (Maktabah al-Wafā' al-Qānūniyyah, 2010), 24

<sup>347</sup> Radiah Abdul Kader, *Ekonomi Islam* (Kuala Lumpur: Univision Press Sdn Bhd, 2001), 27, Joni Tamkin Bin Borhan. "Metodologi Ekonomi Islam: Suatu Analisis Perbandingan", *Jurnal Usuluddin*, Bil 15, Julai 2002

Sehubungan dengan itu, taraf halalan tayyiban harus dilihat secara menyeluruh termasuklah dalam aspek kepatuhan kewangan dan cara pengurusan pelaburan yang dilaksanakan.

Oleh kerana saiz pengusaha industri adalah berbeza di antara satu sama lain, amalan halalan tayyiban dilihat berbeza di antara satu sama lain berdasarkan tahap kemampuan dan kesediaan yang dimiliki. Ia melibatkan tahap kefahaman, keilmuan dan kesedaran terhadap konsep dan aplikasi halalan tayyiban. Oleh itu, mengenalpasti latar belakang pengusaha termasuklah komitmen mereka harus diambil kira produktiviti dan kualiti standard yang dilaksanakan dapat ditingkatkan.

Sehubungan dengan itu, pendekatan yang pelbagai wajar dilaksanakan dengan menekankan konsep halalan tayyiban yang bukan sahaja difahami sebagai suatu komitmen kepada produk halal yang telah siap dihasilkan, malah terhadap input, modal dan sistem aplikasi wajar dibangunkan kefahaman, penghayatan dan kesedaran yang berterusan. Hakikatnya usaha menghalalkan industri sedia ada bukan sahaja dalam aspek produknya semata-mata, malah perlu dilihat terhadap input dan sistem yang digunakan oleh industri bagi menghasilkan produk yang benar-benar halal malah memenuhi apa yang disebut sebagai “halalan tayyiban” dalam hakikat yang sebenar.

### BAB 3 : APLIKASI KONSEP *HALALAN TAYYIBAN* DALAM INDUSTRI HALAL DI MALAYSIA

#### 3.1 Pendahuluan

Suatu konsep yang dibangunkan tanpa pembentukan aplikasi akan dilihat sebagai suatu ketempangan. Apatah lagi konsep halalan tayyiban tanpa membentuk aplikasinya tidak akan mampu membangunkan amalannya dalam kalangan pengusaha dalam industri. Justeru, di Malaysia usaha merealisasikan konsep halalan tayyiban telah dilaksanakan dalam pelbagai bentuk aplikasi yang diwujudkan oleh pihak berkuasa. Ini termasuklah penggubalan standard, pengukuhan prosedur pensijilan halal, pengukuhan kawalan undang-undang halal dan pembentukan polisi pengurusan halal dalaman syarikat. Hasrat utama pembentukan aplikasi adalah untuk memastikan konsep halalan tayyiban diamalkan khususnya dalam kalangan pengusaha industri.<sup>348</sup>

Secara umumnya, aplikasi adalah suatu bentuk bagaimana sesuatu konsep berfungsi dan berperanan secara rasmi yang membentuk dasar dan peraturan yang diterima umum.<sup>349</sup> Konsep halalan tayyiban yang bersumberkan nas-nas al-Quran dan Hadis telah membentuk hukum dan nilai sebagaimana *diistinbātkan* oleh para *fuqahā'*. Malah, melalui pelbagai disiplin ilmu seperti *fiqh*, *uṣūl al-fiqh*, *siyāsah syar'iyah* dan pelbagai bidang Sains, ia telah membentuk perspektif *maqāṣid al-sharī'ah*, yang hasilnya tidaklah berbentuk kajian konsep semata-mata, sebaliknya menjadi panduan yang berguna yang bersifat praktikaliti.

Justeru, aplikasi yang membentuk amalan halalan tayyiban telah diwujudkan melalui aplikasi sistem pensijilan halal, aplikasi pembangunan standard, aplikasi pengawalan undang-undang halal dan aplikasi sistem pengurusan halal dalaman. Daripada aplikasi

---

<sup>348</sup> Halal Industry Development Corporation (HDC), *The Building Blocks Towards The Creation of Halal Economy* (Petaling Jaya: Halal Industry Development Corporation, t.t), 2

<sup>349</sup> Kamus Dewan, ed. Ke-Enam (Kuala Lumpur: Dewan Bahasa dan Pustaka, 1997)

ini, tanpa disedari istilah halal yang diasaskan dengan konsep yang kukuh itu telah berkembang menjadi suatu industri yang diterima secara global malah berkembang dengan pantas dan pesat. Melalui logo halal tersebut, ia menjadi suatu simbol global<sup>350</sup> yang menjadi perhatian penduduk dunia.

Namun, di sebalik perkembangan yang mengkagumkan ini, realitinya umat Islam masih lagi menjadi pengguna terbesar berbanding pengeluar. Dalam semua rantaian makanan, pengusaha bukan Islam dilihat menguasai semua jaringan rantaian pengeluaran, daripada pembekalan bahan mentah yang diperolehi dari ladang sehinggalah ke peringkat ia dihidangkan ke meja makanan umat Islam. Hakikat yang perlu diakui adalah hampir 90 peratus nilai pasaran di peringkat global telah didominasi oleh negara bukan Islam.<sup>351</sup> Sungguhpun statistik nilai pasaran halal adalah sebanyak RM7.4 trillion,<sup>352</sup> syarikat yang dimiliki bukan Islam bukan sahaja menjuarai perusahaan pengeluaran produk halal, malah mendominasi *supply chain* dalam pengeluaran makanan sejak industri halal diperkenalkan dan berkembang pesat. Mereka juga menjuarai perusahaan penghasilan produk bahan mentah, industri penyembelihan, pemasaran, pemrosesan dan pengeluaran produk.

Sehubungan itu, sebagai meneliti perkembangan yang berlaku, adalah suatu yang amat wajar untuk dikaji secara dekat untuk diperhalusi senario pengusaha industri kecil dan sederhana (IKS) yang merupakan penyumbang terbesar kepada industri, untuk dianalisis permasalahan yang berlaku dengan meneliti perkembangan pengusaha IKS dan aplikasi sedia ada. Ini penting untuk mengenalpasti tahap pencapaian dan mengenalpasti

---

<sup>350</sup> "Your Ultimate Guide to the World of Halal Food", diakses dari <http://www.ehalal.org/index.html>, pada 4 Jun 2010.

<sup>351</sup> Raja Adam, "Seizing Opportunities in Lucrative Halal Business", *New Straits Times*, 6 May 2006, 44-41

<sup>352</sup> Mohd Yusrin Mohamed Yusof, "Memperkasa Ekonomi Ummah Melalui Pemantapan Jaringan Tempatan dan Penerokaan Berkesan Dalam pasaran Global: Persiapan Mendepani Cabaran Baru Ekonomi Dunia" (Ucapan Persidangan Kongress Ekonomi Islam ke-3 pada 12-15 Januari 2010).

langkah-langkah yang berkesan bagi meningkatkan tahap amalan konsep halalan tayyiban bagi persaingan peringkat global.

## **3.2 PEMBENTUKAN APLIKASI KONSEP HALALAN TAYYIBAN**

### **3.2.1 Pengenalan**

Transformasi konsep kepada aplikasi adalah suatu keperluan dalam industri halal. Ini kerana konsep halalan tayyiban yang sarat dengan panduan wahyu itu wajar direalisasikan dalam bentuk amali dan praktikaliti. Malah, untuk menjadikan konsep halalan tayyiban sebagai suatu yang relevan dalam industri ia hendaklah dibuktikan secara telus dan berwibawa. Justeru, konsep halalan tayyiban telah diterjemahkan kepada praktikaliti melalui kewujudan standard panduan halal yang diiktiraf oleh pihak berkuasa secara rasmi. Di samping itu, skim pensijilan halal diperkenalkan sebagai suatu bentuk pengiktirafan kepada produk yang dihasilkan oleh pengusaha industri yang diperkukuhkan dengan peraturan perundangan yang ditetapkan khusus berkaitan dengan halal.

Sehubungan itu, aplikasi adalah suatu sistem yang dibangunkan, digarap hasil daripada konsep yang jelas berkaitan sesuatu konsep dan dilaksanakan secara rasmi dan diterima pakai secara umum. Di Malaysia, proses membangunkan industri halal adalah bermula daripada tahun 1974, apabila suatu unit khas berkaitan penyelidikan yang melaksanakan tugas pengesahan halal. Pada tahun 1994 logo halal diperkenalkan dan dikembangkan dengan pelbagai bentuk industri. Sehingga pada tahun 2000, Jabatan Standard Malaysia telah menghasilkan standard yang pertama berkaitan produk halal. Penubuhan HDC pada tahun 2012 telah merencanakan lagi industri ini sehinggalah berkembangnya

pelbagai kemajuan yang diperolehi dan digarap hasil daripada pembentukan aplikasi yang dilaksanakan secara berwibawa.<sup>353</sup>

### 3.2.2 Asas Penerimaan Halal dalam Kalangan Pemain Industri

Secara umumnya, penghasilan sebuah standard halal yang dikenali sebagai MS1500:2009 adalah penting untuk dijadikan dokumen rujukan kepada industri. Standard yang mengandungi garis panduan praktikal bagi industri makanan mengenai penyediaan dan pengendalian makanan halal (termasuk penambah nutrien) ini adalah untuk diamalkan oleh pihak pengusaha.

Oleh itu sasaran utama standard ini adalah untuk pengusaha untuk melaksanakannya dalam industri yang akan memastikan elemen input, proses dan output bagi mencapai konsep halalan tayyiban dipenuhi. Di antara perkara penting yang wujud dalam standard ini adalah seperti berikut:

Jadual 3.1 Elemen Penting dalam MS1500:2009

Elemen	Asas Utama	Ciri-Ciri
Input	Kilang Pekerja Ramuan Makanan	Kilang beroperasi dan berdaftar Pekerja muslim Sumber ramuan halal
Sistem	Pengurusan Amalan Pengesahan Pengangkutan	Jaminan Halal Amalan Kebersihan Sijil disahkan Logistik
Output	Produk siap diproses <i>Design</i>	<i>packaging</i> <i>Design</i> tidak meragukan

Sumber: Ubahsuai MS1500:2009, 2009

Dalam rajah ini menunjukkan sebuah syarikat yang menjadikan MS1500:2009 sebagai panduan, akan memastikan pengeluaran produk yang dihasilkan menepati kehendak ciri-ciri yang dinyatakan. Oleh itu, sesebuah syarikat patuhi konsep halal secara miniumnya hendaklah berupaya memastikan produk yang dihasilkan setelah dikenalpasti input dan sistemnya adalah halal tanpa sebarang keraguan.

<sup>353</sup> –Halal Malaysia Industry Outlook”, *Majalah OIC Today Gateway to Islamic Economy*, 2015. h.12

Oleh kerana pensijilan halal menggunakan garis panduan ini sebagai asas utama, adalah perlu bagi pengusaha melengkapkan kefahaman mereka terhadap kandungan utama standard ini kerana ia dilihat sebagai asas amalan halalan tayyiban. Oleh itu, secara zahirnya apabila seseorang pengusaha dapat memastikan tiga elemen yang dinyatakan dalam standard ini diamalkan dan diterima ia dilihat mempunyai kaitan dan komitmen terhadap amalan halalan tayyiban.<sup>354</sup>

### 3.2.3 Pematuhan Skim Pensijilan Halal

Pensijilan adalah pengiktirafan yang diberikan oleh pihak berkuasa.<sup>355</sup> Pelaksanaan aplikasi sistem pensijilan halal adalah dilihat sebagai suatu usaha untuk mengiktiraf produk yang dihasilkan oleh pengusaha memenuhi keperluan halalan tayyiban sebagaimana yang dinyatakan dalam standard. Namun pensijilan bukanlah suatu kewajipan. Justeru, pengusaha yang mengendalikan syarikat pengeluaran makanan akan dianggap patuh kepada aplikasi halalan tayyiban apabila berjaya mendapat pensijilan halal yang diurus oleh pihak berkuasa. Di samping membuktikan komitmen, ia juga adalah suatu bentuk pematuhan.

Jadual 3.2 Elemen Penting dalam Aplikasi Pensijilan Halal Malaysia

<b>Perkara</b>	<b>Keperluan Permohonan</b>
Perkara Teknikal	Memenuhi syarat layak mohon sijil halal. Syarikat Berdaftar dan mendapat lesen PBT Membayar yuran pensijilan yang ditetapkan Menghantar dokumentasi setelah diisi borang secara online
Perkara Asas	Ramuan yang digunakan adalah disahkan halal Amalan kebersihan dilaksanakan secara konsisten. Pengurusan syarikat menunjukkan kesungguhan Mempunyai Eksekutif Halal yang menyelia aplikasi halal.
Pengesahan Melalui Proses Pengauditan JAKIM/JAIN	Mendapat pensijilan halal JAKIM/JAIN setelah dibuat permohonan dan dijalankan pengauditan serta pembentangan oleh juruaudit dalam panel pengesahan halal.

Sumber: Ubahsuai Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia, 2011

<sup>354</sup> Mustapa Mohamed, *Halal Economy: A Profitable Convergence*, OIC Today, 2015, 2  
<sup>355</sup> Malaysia Productivity Corporation, *Glossary of Regulator Review* (Petaling Jaya: Malaysia Productivity Corporation, 2012), 13

Justeru, pengusaha yang melibatkan diri dalam proses permohonan pengesahan halal tertakluk kepada prosedur yang ditetapkan termasuklah proses pengauditan oleh juru audit pihak JAKIM atau JAIN/MAIN untuk menentukan sama ada layak atau tidak mendapat pengiktirafan halal.

Sesebuah syarikat tidak akan diiktiraf sebagai patuh kepada aplikasi halalan tayyiban sekiranya tidak menerima pakai sistem pensijilan yang diwujudkan oleh kerajaan Malaysia. Hakikatnya, MPPHM adalah suatu rujukan yang boleh digunakan untuk menjadi panduan kepada mana-mana syarikat di Malaysia yang ingin memohon pensijilan halal yang mempunyai kelayakan.

Syarikat yang berjaya mendapat pensijilan telah melalui proses permohonan *online*, semakan dokumen, pengauditan dan proses penilaian yang dilaksanakan dalam pengurusan pensijilan halal. Oleh itu, adalah menjadi suatu yang mustahil untuk diiktiraf sebagai pemegang sijil halal tanpa melalui proses yang dinyatakan.

#### **3.2.4 Pelaksanaan Amalan Kawalan Kebersihan**

Sebuah syarikat yang mengamalkan aplikasi halalan tayyiban akan memastikan amalan kebersihan dilaksanakan secara konsisten dan berterusan. Ia hendaklah dipastikan diamalkan oleh pengusaha industri. Malah, konsep halalan tayyiban itu sendiri memberi penekanan yang amat tinggi terhadap kesucian daripada segala bentuk najis. Pada masa yang sama menghalang sebarang unsur yang boleh membawa kemudaratatan dalam penghasilan makanan.

Berdasarkan amalan kawalan kebersihan dan kualiti makanan yang diamalkan di Malaysia, pihak kerajaan Malaysia melalui Kementerian Kesihatan Malaysia, amat menggalakkan pihak pengusaha makanan khususnya mempunyai program jaminan

keselamatan makanan seperti mendapat pengiktirafan skim *Hazard Analysis and Critical Point* (HACCP) dan *Good Manufacturing Practice* (GMP).<sup>356</sup>

Jadual 3.3 Kawalan Kebersihan Berkaitan Tempat Pemprosesan Makanan

<b>Amalan Kebersihan</b>	<b>Pengiktirafan</b>
Tempat proses hendaklah dipastikan bersih dan memenuhi kehendak GMP. Ini dapat dilihat melalui garis panduan yang diwujudkan bagi mengenalpasti apakah keperluan yang wajar dipenuhi oleh sesebuah syarikat.	GMP
Pengendali Makanan juga hendaklah mengamalkan kebersihan diri, peralatan yang digunakan dan amalan yang membuktikan komitmen untuk memenuhi keperluan halalan tayyiban.	GHP

Sumber: Ubahsuai daripada Garis Panduan GMP dan GHP, 2012

Dalam jadual ini dapatlah dilihat bahawa garis penentuan sesebuah syarikat pengusaha untuk diiktiraf sebagai mematuhi halalan tayyiban, hendaklah mereka mematuhi amalan GMP dan GHP. Ini bukan bermaksud mereka hendaklah mendapat pensijilan, malah melaksanakan elemen yang terdapat dalam garis panduan GMP dan GHP sudah cukup untuk dikatakan sebagai memenuhi kehendak elemen halalan tayyiban. Menjadi suatu kelebihan bagi sesebuah syarikat jika memiliki sijil berkenaan.

Jika dilihat dalam program jaminan tersebut, jelas menunjukkan bahawa untuk menjamin aspek keselamatan makanan (*food safety*), pengusaha hendaklah memastikan perjalanan penghasilan produk adalah tepat kepada kehendak piawaian atau sistem yang diwujudkan. Ini kerana ia adalah suatu sistem amalan yang terancang dan didokumentasikan yang memberi jaminan bahawa mana-mana jenis makanan tertentu tidak akan memudaratkan pengguna apabila dimakan.

<sup>356</sup>

Kementerian Kesihatan Malaysia, *GMP Certification Scheme and HACCP Certification Scheme* (Putrajaya: Kementerian Kesihatan Malaysia, t.t)

Jadual 3.4 Program Sistem Jaminan Kebersihan

<b>Perkara</b>	<b>Butiran</b>															
Definisi	Suatu sistem amalan yang terancang dan didokumentasikan yang memberi jaminan bahawa mana-mana jenis makanan tertentu tidak akan memudaratkan pengguna apabila dimakan. Contoh HACCP, GMP dan GHP.															
Kriteria Pematuhan Program Jaminan Keselamatan Makanan	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Perlu berdaftar dengan KKM</li> <li>• Perlu lulus pemeriksaan premis oleh KKM</li> <li>• Mematuhi Kehendak Am (Peraturan 12-17) dan Kehendak Khas (Peraturan 18-29) bagi premis makanan.</li> <li>• Mewujudkan Program Jaminan Keselamatan Makanan</li> <li>• Mempunyai sistem kebolehsesanan Makanan</li> </ul>															
Prosedur Yang Perlu Disediakan	<table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th>Bil</th> <th>Elemen</th> <th>Keperluan di bawah PPKM 2009</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1.</td> <td>Latihan</td> <td>Prosedur program latihan Pengendali makanan (Per. 30)</td> </tr> <tr> <td>2.</td> <td>Pekerja</td> <td>Pemeriksaan kesihatan (Per. 31)</td> </tr> <tr> <td>3.</td> <td>Penyelenggaraan &amp; Sanitasi</td> <td>Pembersihan (Per. 11 (1) (d)) Kawalan perosak (Per. 16) Pelupusan Sampah (Per. 17)</td> </tr> <tr> <td>4.</td> <td>Kawalan Operasi Bahan Mentah Pemprosesan Pembungkusan Penyimpanan Penarik balik Ais, air, stim</td> <td>Pemprosesan makanan (Per. 36) Pembungkusan Makanan (Per. 36) Penyimpanan Makanan (Per. 37) Penedaran Makanan (Per. 56) Bahan Mentah (Per. 36) Penarikan Balik</td> </tr> </tbody> </table> <p>Kriteria dokumentasi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tajuk</li> <li>- Objektif</li> <li>- Skop</li> <li>- Kaedah</li> <li>- Jadual</li> <li>- Rekod</li> <li>- Tanggungjawab Personel</li> <li>- Kaedah Verikasi</li> </ul>	Bil	Elemen	Keperluan di bawah PPKM 2009	1.	Latihan	Prosedur program latihan Pengendali makanan (Per. 30)	2.	Pekerja	Pemeriksaan kesihatan (Per. 31)	3.	Penyelenggaraan & Sanitasi	Pembersihan (Per. 11 (1) (d)) Kawalan perosak (Per. 16) Pelupusan Sampah (Per. 17)	4.	Kawalan Operasi Bahan Mentah Pemprosesan Pembungkusan Penyimpanan Penarik balik Ais, air, stim	Pemprosesan makanan (Per. 36) Pembungkusan Makanan (Per. 36) Penyimpanan Makanan (Per. 37) Penedaran Makanan (Per. 56) Bahan Mentah (Per. 36) Penarikan Balik
Bil	Elemen	Keperluan di bawah PPKM 2009														
1.	Latihan	Prosedur program latihan Pengendali makanan (Per. 30)														
2.	Pekerja	Pemeriksaan kesihatan (Per. 31)														
3.	Penyelenggaraan & Sanitasi	Pembersihan (Per. 11 (1) (d)) Kawalan perosak (Per. 16) Pelupusan Sampah (Per. 17)														
4.	Kawalan Operasi Bahan Mentah Pemprosesan Pembungkusan Penyimpanan Penarik balik Ais, air, stim	Pemprosesan makanan (Per. 36) Pembungkusan Makanan (Per. 36) Penyimpanan Makanan (Per. 37) Penedaran Makanan (Per. 56) Bahan Mentah (Per. 36) Penarikan Balik														
Bukti Perlaksanaan	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Prosedur</li> <li>- Keckerapan</li> <li>- Dijalankan oleh pegawai yang bjawab dan kompeten</li> <li>- Disahkan oleh pegawai atasa</li> </ul>															
Kaedah Dokumentasi	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tulisan atau rakaman bukti amalan</li> </ul>															

Sumber: Kementerian Kesihatan Malaysia, 2002

### 3.2.5 Pematuhan Kawalan Halal (Perundangan Halal)

Konsep halal dan tayyiban juga amat memberi perhatian terhadap pematuhan sebarang peraturan yang memberi kebaikan kepada semua. Pengusaha perlu memastikan produk yang dikeluarkan tidak memudaratkan pengguna, tidak meletakkan tanda halal sesuka hati sama ada bertujuan mengelirukan atau menipu pengguna. Pada masa yang sama, tidak sesuka hati menaikkan harga, memonopoli barangan dan menggunakan cara yang tidak sepatutnya yang melanggar etika perniagaan.

Oleh itu, pematuhan perundangan berkaitan kawalan produk halal adalah penting bagi memastikan halal yang diterimapakai dalam aplikasi itu dilaksanakan dengan berkesan. Ini termasuklah menerima kawalan dan peraturan yang ditetapkan sama ada berkaitan dengan konsep atau aplikasi halalan tayyiban.

Jadual 3.5 Skop Perundangan Berkaitan Aplikasi Halal

<b>Perkara</b>	<b>Rujukan</b>
Logo Halal mestilah diperolehi oleh badan Islam yang diiktiraf seperti JAKIM atau JAIN (Di Malaysia)	APD 2011
Bersih, tidak memudarat, tidak kotor, tiada unsur penipuan	Akta Makanan 1985
Mengelak amalan tidak beretika pengusaha terhadap produk atau perkhidmatan yang diberikan dan tidak menipu serta mengelirukan	Akta Perlindungan Pengguna 1999 (Akta 599)
Sesiapa yang secara tidak jujur menarik orang ramai membeli dan membayar barangan dikeluarkan adalah dikira penipuan (Seksyen 415)	Kanun Keseksaan
Pemeriksaan terhadap produk daging import yang masuk ke Malaysia hendaklah terlebih dahulu disahkan oleh Pegawai Hal Ehwal Islam dan Pegawai Veterinar (Perkara 8 Ordinan Binatang 1982)	Ordinan Binatang 1962

Sumber: Ubahsuai daripada Akta Berkaitan

Pengusaha yang mengamalkan konsep halalan tayyiban akan berusaha memenuhi kawalan sedia ada sepertimana yang ditetapkan oleh kerajaan melalui agensi yang lain. Sehubungan dengan itu, amatlah wajar untuk diiktiraf sebagai mengamalkan halalan tayyiban syarikat tersebut berupaya menghasilkan sesuatu produk benar-benar halal dan tidak bertentangan dengan kehendak perundangan semasa sungguhpun pada dasarnya konsep halal itu jelas termaktub dalam al-Quran mahupun Sunnah Rasulullah SAW.

### **3.2.6 Pelaksanaan Pengurusan Halal Dalaman**

Sesebuah syarikat akan diiktiraf sebagai sebuah syarikat yang patuhi aplikasi halalan tayyiban apabila ia mampu melaksanakan sistem pengurusan halal dalaman. Ini termasuklah memenuhi keperluan dokumentasi, sistem audit halal dalaman, sistem penilaian dan sebagainya yang dijalankan dengan berkesan.

Jadual 3.6 Elemen Sistem Jaminan Halal

Perkara Asas	Ciri-Ciri	Dokumen
Sistem Dokumentasi	Sebuah syarikat hendaklah mempunyai dokumentasi yang lengkap yang menunjukkan komitmen syarikat untuk mematuhi aplikasi <i>halalan tayyiban</i> .	Profil Syarikat Fail Permohonan Fail Pembelian Fail Pembayaran Fail Audit Fail Jawatankuasa Fail Aktiviti
Sistem Pengurusan Pelaksanaan	Pihak pengurusan hendaklah memastikan operasi pengeluaran bermula daripada input, proses dan output dipastikan dijalankan dengan teratur dan efisien tanpa sebarang keraguan sama ada dalam bentuk input, proses dan output produk.	Input Proses Output
Sistem Penilaian	Pihak syarikat hendaklah menilai sejauh manakah proses input, proses dan output dijalankan dengan berkesan dengan dinilai oleh eksekutif halal dan jawatankuasa halal dalaman.	Jawatankuasa Halal Dalaman Eksekutif Halal Audit Dalam Audit Luar

Sumber: Analisis Penyelidik, 2016

Dalam jadual ini jelas menunjukkan bahawa sesebuah syarikat yang komited dalam membangunkan kepatuhan halalan tayyiban berupaya untuk melaksanakan sistem dokumentasi, sistem pengurusan dan sistem penilaian dapat dilaksanakan dengan berkesan. Ini dapat dilaksanakan apabila pihak pengurusan benar-benar memastikan proses input, sistem dan output dilaksanakan dengan adanya Jawatankuasa Halal Dalaman, Eksekutif Halal dan Auditor Halal Dalaman berfungsi dengan berkesan. Kepentingan sistem pengurusan halal dalaman adalah selari dengan kehendak Sistem Jaminan Halal yang melihat perlunya syarikat-syarikat yang memohon pensijilan dan pemegang sijil halal bersungguh-sungguh terhadap sistem pengurusan halal. Oleh itu, adalah suatu kewajaran untuk melihat bagaimana sesebuah syarikat itu mempunyai komitmen yang dizahirkan dalam bentuk pengurusan bagi membuktikan tahap kesungguhan ke arah amalan halalan tayyiban.

Rajah 3.7 Kerangka Kerja Aplikasi Konsep Halalan Tayyiban di Malaysia

Tahap	Bentuk Aplikasi Sedia Ada	Ciri-Ciri Aplikasi
Amalan dan Standard Praktis	MS1500:2009 (Semakan Kedua)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Standard Piawaian</li> <li>• Diselaraskan oleh Jabatan Standard Malaysia</li> <li>• Garis Panduan Umum</li> <li>• Tidak diwajibkan</li> <li>• Diiktiraf di peringkat antarabangsa</li> <li>• satu-satunya standard bagi makanan halal</li> <li>• Menggunakan rujukan KKM dalam aspek keselamatan makanan.</li> <li>• Tidak menyentuh aspek keperluan sumber kewangan dan pengurusannya dalam syarikat.</li> </ul>
	Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia (MPPHM) 2014	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Prosedur untuk mendapat Pensijilan Halal</li> <li>• Dibangunkan oleh JAKIM</li> <li>• Garis Panduan Khusus untuk auditor halal</li> <li>• Mengguna rujukan KKM dalam aspek kebersihan, keselamatan dan kesihatan makanan.</li> <li>• Diwajibkan untuk mendapat sijil halal</li> <li>• Tidak mensyaratkan pengeluar yang terlibat dalam industri haram seperti perjudian dan arak.</li> </ul>
	Sistem Jaminan Halal (SJH)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sistem Pengurusan Halal Dalam</li> <li>• Dibangunkan oleh JAKIM</li> <li>• Garis Panduan Pematuhan Pengurusan Dalam</li> <li>• Diwajibkan untuk syarikat multinasional</li> <li>• Menerima pakai rujukan KKM dalam membangunkan sistem (HACCAP, GMP, MeSTI, BeSS).</li> <li>• Akan diwajibkan untuk syarikat IKS</li> </ul>
Kawalan dan Pencegahan	Akta Perihal Dagangan 2011	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Undang-Undang &amp; Peraturan berkaitan halal</li> <li>• Dikuatkuasakan oleh KPDNKK</li> <li>• Berbentuk kawalan dan pencegahan</li> <li>• Diwajibkan untuk semua pengeluar makanan patuh.</li> </ul>
	Undang-Undang Syariah	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kuasa negeri-negeri</li> <li>• Peruntukan khas bagi mereka yang menyalahgunakan istilah dan terma halal.</li> </ul>
Pengurusan Patuh Syariah	MS1900:2014 Sistem Pengurusan Kualiti Syariah	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sistem Pengurusan Islam</li> <li>• Jabatan Standard Malaysia</li> <li>• Pelengkap kepada ekosistem halal</li> <li>• Pematuhan syariah sepenuhnya dalam aspek input, sistem dan output.</li> <li>• Penolakan Syubhah dan Haram dalam Elemen Perniagaan dan Pengurusan seperti Riba, Gharar, <i>ghish</i> dan sebagainya.</li> </ul>

Sumber: Kajian Penyelidik, 2016

### **3.3 Standard Malaysia berkaitan Makanan Halal (MS1500:2009)<sup>357</sup>**

#### **3.3.1 Pengenalan**

Di Malaysia, usaha membangunkan aplikasi halal untuk pengusaha industri juga dilaksanakan dalam bentuk standard MS1500:2009 Makanan Halal – Pengeluaran, Penyediaan, Pengendalian dan Penyimpanan – Garis Panduan Umum (Semakan Kedua), adalah standard yang digunapakai dalam membangunkan aplikasi halal dan telah diiktiraf sebagai rujukan utama untuk pengusaha menghasilkan produk makanan bagi memenuhi kehendak halalan tayyiban. Matlamat utama penggubalan standard adalah untuk dijadikan panduan bagi pihak industri memahami dan melaksanakan pematuhan halal dalam penghasilan produk makanan mereka di samping memperkukuhkan amalan pengusaha terhadap konsep halalan tayyiban. Sehubungan dengan itu, adalah menjadi suatu keperluan suatu pengkajian khusus dapat dilakukan sejauhmanakah apa yang ditetapkan dalam garis panduan MS1500:2009 ini diamalkan oleh pengusaha industri.

Menyedari ketiadaan rujukan khusus sebagai panduan untuk membantu pihak industri memahami konsep dan aplikasi halalan tayyiban, ia telah dirasai penting apabila industri makanan telah melalui pelbagai perkembangan yang menyebabkan pihak kerajaan telah mengorak langkah menghasilkan suatu standard yang dijadikan rujukan pihak industri. Hasil usaha yang bersungguh-sungguh daripada pelbagai pihak, MS1500:2009 dianggap sebagai suatu standard pertama dunia yang menjelaskan prinsip-prinsip umum tentang makanan halal yang boleh diterima oleh semua pihak tanpa mengira pegangan agama, ideologi mazhab mahupun bangsa dan etnik. Namun, untuk menganggap MS1500:2009 sebagai suatu standard yang memenuhi keperluan konsep halalan tayyiban yang lengkap

---

<sup>357</sup> Malaysian Standard MS1500:2009 Makanan Halal – Pengeluaran, Penyediaan, Pengendalian dan Penyimpanan – Garis Panduan Umum (Semakan Kedua), Jabatan Standard Malaysia, 2009

ia masih perlu diperhalusi secara terperinci kerana ia bukan sahaja melibatkan output produk itu sendiri, malah sistem dan input secara menyeluruh hendaklah diambil kira.

### 3.3.2 Latar Belakang Umum MS1500:2009

MS1500:2009 Makanan Halal - Pengeluaran, Penyediaan, Pengendalian dan Penyimpanan – Garis Panduan Umum (Semakan Kedua) adalah piawaian yang mendapat pengiktirafan antarabangsa dan dikatakan satu-satunya rujukan asas dalam penghasilan produk makanan halal di dunia.<sup>358</sup> Ia diiktiraf bukan setakat dalam kalangan ahli Pertubuhan Persidangan Negara-Negara Islam (OIC), malah juga Pertubuhan Bangsa-Bangsa Bersatu (PBB). Malah, ia juga dianggap suatu garis panduan untuk penghasilan produk berasaskan konsep halalan tayyiban. Sungguhpun tidak dinyatakan secara terperinci hujah dan alasan untuk mengukuhkan pernyataan demikian, berdasarkan elemen-elemen penting dan keperluan-keperluan yang dinyatakan, ia sedikit sebanyak menjadi asas kepada aplikasi halalan tayyiban di Malaysia sungguhpun tidak menyeluruh dan komprehensif.<sup>359</sup>

Secara umumnya, standard adalah suatu spesifikasi yang ditetapkan dan digunakan sebagai satu garis panduan bagi memenuhi tahap kualiti sesuatu perkhidmatan atau barangan.<sup>360</sup> Ia merupakan suatu dokumen yang dibangunkan dan diluluskan oleh badan yang diiktiraf (seperti Jabatan Standard Malaysia) untuk digunakan sebagai rujukan umum, peraturan, garis panduan dan kaedah pengeluaran berkaitan produk atau

---

<sup>358</sup> –Penarafan Halal Malaysia Akan Menjadi Standard Global”, Berita Harian 7 Mei 2008

<sup>359</sup> Zulkifli Hassan, –Undang-Undang Produk Halal di Malaysia: Isu Penguatkuasaan dan Pendakwaan”(Kertas Kerja Konvensyen Undang-Undang: Isu Penguatkuasaan dan Pendakwaan, Fakulti Syariah dan Undang-Undang, Universiti Sains Islam Malaysia (USIM), 11-12 Ogos 2007)

<sup>360</sup> Jabatan Kemajuan Islam Malaysia, –Berkenalan Dengan Malaysian Standard MS1500:2004”, dalam *Buletin Halal JAKIM*, November 2005, h. 9

proses tertentu yang dijalankan.<sup>361</sup> Membangun suatu standard yang boleh diterimapakai oleh masyarakat industri khususnya pihak pengusaha dalam industri adalah suatu komitmen dan kesungguhan yang berterusan. Lebih-lebih lagi konsep halal yang bersumberkan dalil-dalil *naqli* yang dirumuskan daripada perbahasan *fiqh* dan usulnya untuk diiktiraf secara rasmi dalam masyarakat industri. Sebagai suatu piawaian halal, ia menyediakan maklumat kepada pengguna, pengilang, peruncit dan masyarakat awam tentang aplikasi halalan tayyiban dalam penghasilan produk dan perkhidmatan.

Sebagai sebuah standard yang diiktiraf di peringkat antarabangsa, sudah tentu ia memerlukan komitmen daripada pihak kerajaan dan pihak industri untuk merealisikannya. Ia bukan semata-mata garis panduan, malah ia adalah amalan pematuhan yang memerlukan pemerhatian berterusan terhadap tahap amalannya khususnya dalam kalangan pengusaha makanan di negara ini. Malah, kejayaan kerajaan menghasilkan standard kajian semata-mata masih belum memadai sekiranya tahap amalan konsepnya khususnya dalam kalangan usahawan Industri Kecil dan Sederhana (IKS) rendah dan tidak berdaya maju.

Justeru, keperluan mengukuhkan aplikasi halalan tayyiban dilihat amat penting dan serius malah melampaui kehendak standard sedia ada kerana dalam Islam, taklif berbentuk arahan terhadap sesuatu adalah sesuatu kewajipan yang perlu dilakukan. Malah segala usaha yang difokuskan kepada pengembangan industri tersebut harus

---

<sup>361</sup> Jabatan Standard Malaysia, *Buku Panduan Program Pematuhan Standard Kebangsaan (NSCP)* (Cyberjaya: Jabatan Standard Malaysia, 2013), h. 4

dijadikan agenda besar termasuklah mengukuhkan aplikasi sistem pengurusan pensijilan halal Malaysia yang berkesan.<sup>362</sup>

### 3.3.3 Takrifan Halal dalam MS1500:2009

Dalam Standard Malaysia (MS 1500:2009) Makanan Halal – Pengeluaran, Pengendalian dan Penyimpanan – Garis Panduan Umum (Semakan Kedua), takrifan halal dinyatakan seperti berikut;<sup>363</sup>

- a) Tidak mengandungi apa-apa bahan daripada haiwan yang tidak halal kepada orang Islam mengikut hukum syarak atau daripada haiwan yang tidak disembelih mengikut hukum syarak.
- b) Tidak mengandungi najis mengikut hukum syarak.
- c) Selamat dimakan, tidak beracun, tidak memabukkan atau tidak memudaratkan kesihatan;
- d) Tidak disediakan, diproses atau dikilang menggunakan peralatan yang dicemari najis mengikut hukum syarak;
- e) Tidak mengandungi mana-mana bahagian dari anggota manusia atau hasil daripada yang tidak dibenarkan oleh hukum Syarak; dan
- f) Semasa penyediaan, pemprosesan, pembungkusan, penyimpanan atau pengangkutan, makanan tersebut diasingkan dari makanan lain yang tidak menepati keperluan dalam butiran a), b), c), d) atau e) di atas atau bahan-bahan lain yang telah disahkan sebagai najis mengikut hukum syarak.

Bahkan, makanan halal juga ditakrifkan seperti berikut:

- a) Hukum asal bagi segala jenis makanan adalah halal kecuali terdapat dalil yang mengharamkannya.<sup>364</sup>
- b) Makanan yang baik, tidak menjijikkan dan tidak memudaratkan boleh dikategorikan sebagai halal.
- c) Semua binatang ternak seperti kerbau, lembu kambing dan sebagainya halal dimakan.

<sup>362</sup> MAMPU, *Inisiatif dan Impak Pelaksanaan Focus Group Pengurusan Pensijilan Halal* (Putrajaya: MAMPU, 2012), h.14

<sup>363</sup> Jabatan Standard Malaysia, *MS 1500:2009 Makanan Halal – Pengeluaran, Penyediaan, Pengendalian dan Penyimpanan – Garis Panduan Umum (Semakan Kedua)*.

<sup>364</sup> \_Abd Allah Muḥammad ibn Idrīs ibn \_Abbās ibn \_Uthmān ibn al- Shāfiī, *al-Umm*, ed. Muḥammad Matrajī (Birūt: Dār al-Kutb al-Ilmiyyah, 1982), 2:214

- d) Makanan yang elok pada pandangan orang-orang Arab biasanya adalah halal
- e) Semua tumbuhan yang terdapat di bumi ini selagi mana tidak beracun dan tidak memudaratkan bahawa ianya halal di makan.

Manakala, makanan haram dikategorikan seperti berikut:

- a) Segala makanan yang memudaratkan, beracun, kotor dan memudaratkan jika dimakan adalah haram.<sup>365</sup>
- b) Bangkai belalang dan ikan dikecualikan dalam pengharaman.
- c) Semua binatang buas yang mempunyai taring yang kuat untuk menangkap masa adalah diharamkan.
- d) Binatang terbang seperti burung, ayam, itik, angsa, gagak dan seumpamanya adalah halal dimakan.
- e) Semua binatang dan haiwan yang disunatkan bunuh oleh Islam adalah haram dimakan seperti ular, tikus, kala jengking, lipan dan seumpamanya.
- f) Semua jenis serangga atau binatang kecil dan halus yang berkeliaran di atas bumi dan dipandanga jijik seperti semut, lalat, kumbang, kutu, lipas dan seumpamanya adalah haram.
- g) Haiwan yang hidup dua alam di darat dan di laut adalah haram seperti katak dan buaya.
- h) Bahagian yang dipotong daripada binatang yang masih hidup adalah haram kerana dikategorikan sebagai bangkai.
- i) Apa sahaja sifat semula jadinya adalah najis seperti tahi manusia dan haiwan adalah haram dimakan.

---

<sup>365</sup> Mahyu al-Dīn Abū Zakariyyā Yahyā ibn Sharaf ibn Murī ibn Ḥasan ibn Ḥusayn al-Nawawī, *al-Majmū‘ Sharh al-Muhadhdhab* (Madinah: al-Maktabah al-Salafiyah, t.t.), 28

- j) Haiwan yang memakan najis atau sebahagian besar makanannya adalah najis.

Dalam kategori minuman haram pula, ia dikategorikan seperti berikut:

- a) Minuman yang dihukumkan sebagai haram adalah minuman yang beracun serta boleh memberikan kemudaratan kepada peminumnya.
- b) Sesuatu yang najis kerana ia menjijikkan, memudaratkan kesihatan serta kotor. Contohnya air kencing haiwan yang haram dimakan, darah yang mengalir dan air susus haiwan yang haram dimakan dagingnya kecuali susu manusia.
- c) Sesuatu yang memabukkan sama ada arak atau bukan arak.

Dengan pengkelasan jenis sumber makanan ini di samping penjelasan tentang maksud kepada makanan halal, ia telah memberi suatu definisi yang digunapakai dalam industri sebagai panduan berguna sama ada pengusaha Islam mahupun bukan Islam untuk memahami ilmu-ilmu syariah.

Setelah berlalu sekian lama standard ini dilaksanakan dalam kalangan masyarakat industri, hasil pelbagai maklumbalas yang diterima, maka MS1500:2009 yang merupakan semakan kali kedua standard halal telah dihasilkan. Sungguhpun begitu, sesetengah kalangan pengusaha masih beranggapan standard yang disediakan adalah terlalu sukar untuk dijadikan amalan dan dikatakan lebih sesuai untuk dikhususkan kepada syarikat-syarikat bertaraf multinasional yang mempunyai banyak keupayaan jika dibandingkan syarikat bertaraf IKS. Namun, tanggapan seperti ini telah sedikit sebanyak menjejaskan usaha meningkatkan kualiti pemasaran, menjejaskan keyakinan kepada

pengusaha, membantut peningkatan imej korporat syarikat seterusnya menghalang peningkatan keuntungan perniagaan.<sup>366</sup>

Jadual 3.8 Skop MS 1500:2009 dan Ciri-Ciri Konsep Halalan Tayyiban

Skop	Ciri-Ciri
<i>Halalan</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• definisi halal</li> <li>• hukum syarak</li> <li>• keutamaan <i>taharah</i></li> <li>• sumber ramuan makanan</li> <li>• halal bebas daripada najis</li> <li>• halal dalam penyembelihan</li> </ul>
<i>Tayyiban</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>tayyiban</i> dalam amalan kebersihan</li> <li>• <i>tayyiban</i> dalam pengurusan syarikat</li> <li>• <i>tayyiban</i> dalam pengendalian produk</li> <li>• <i>tayyiban</i> dalam pemprosesan produk</li> <li>• <i>tayyiban</i> dalam pengangkutan produk</li> <li>• <i>tayyiban</i> dalam penyembelihan haiwan</li> </ul>

Sumber: Ubahsuai MS1500:2009, 2010

Jika diteliti elemen yang terdapat dalam MS1500:2009 jelas menunjukkan bahawa aspek berkaitan takrifan halal, huraian dan isi kandungan standard ini mempertegaskan keperluan mematuhi hukum syarak dalam aspek pemakanan. Pada masa yang sama mempertegaskan keperluan terhadap elemen *tayyiban* dalam pengendalian makanan supaya menepati kehendak keperluan semasa dalam aspek kualiti kebersihan dan keselamatan makanan.

### 3.3.4 Pentakrifan Perkara Penting Halal dalam MS1500:2009

Dalam MS1500:2009, definisi beberapa istilah penting yang berkaitan dengan aplikasi halal dinyatakan secara umum. Antara istilah yang diberikan takrifan adalah seperti hukum syarak yang ditakrifkan sebagai suatu perintah Allah yang berkait dengan perbuatan orang yang dipertanggungjawabkan atau *mukallaf* sama ada secara tuntutan, pilihan atau *al-waḍ,u*.<sup>367</sup> Takrifan hukum syarak yang dinyatakan dalam standard ini juga adalah dirujuk kepada pemakaian amalan rasmi di Malaysia yang merujuk kepada

<sup>366</sup> Jabatan Standard Malaysia, *Buku Panduan Program Pematuhan Standard Kebangsaan (NSCP)*, 2013, 38

<sup>367</sup> *al-Waḍ,u* adalah menjadikan sesesuatu sebagai syarat untuk melaksanakan hukum syarak yang lain seperti masuk waktu sembahyang sebagai syarat sah sembahyang.

undang-undang Islam dalam mazhab Shāfi'ī atau undang-undang Islam dalam mana-mana satu mazhab sama ada Mālikī, Hanbalī dan Ḥanafī yang telah dipersetujui oleh Yang di-Pertuan Agong yang dikuatkuasakan di Wilayah Persekutuan atau oleh Raja atau Sultan bagi mana-mana negeri yang dikuatkuasakan dalam negeri itu atau fatwa yang disahkan oleh pihak yang berkuasa mengenai Agama Islam.<sup>368</sup> Pentakrifan ini sungguhpun agak rumit untuk difahami khususnya oleh pengusaha dalam industri, tetapi ia dilihat telah menyelesaikan aspek perselisihan pandangan dan pendapat dalam kalangan ulama<sup>4</sup> tentang isu-isu yang berhubungkait dengan permasalahan halal-haram, di mana hanya satu takrif diterima dan diaplikasi dalam industri di Malaysia.

Selain itu, istilah halal dalam standard ini juga ditakrifkan agak terperinci. Halal ditakrif sebagaimana dinyatakan dalam hukum *fiqh* sebagai suatu perkara yang dibenarkan oleh hukum Syarak dan tidak akan dikenakan azab bagi orang yang melakukannya. Bagi memperincikan takrifan tersebut, dalam standard ini menyatakan untuk mencapai maksud makanan halal ia hendaklah memenuhi syarat berikut.<sup>369</sup>

- a) Tidak mengandungi apa-apa bahan daripada haiwan yang tidak halal kepada orang Islam mengikut hukum Syarak atau produk daripada haiwan yang tidak disembelih mengikut hukum syarak.
- b) Tidak mengandungi najis mengikut hukum Syarak.
- c) Selamat dimakan, tidak beracun, tidak memabukkan atau tidak memudaratkan kesihatan;
- d) Tidak disediakan, diproses atau dikilang menggunakan peralatan yang dicemari najis mengikut hukum syarak.
- e) Tidak megandungi mana-mana bahagian atau anggota manusia atau hasilan daripadanya yang tidak dibenarkan oleh hukum syarak; dan
- f) Semasa penyediaan, pemprosesan, pembungkusan, penyimpanan dan pengangkutan makanan tersebut harus bebas diasingkan dari makanan lain yang tidak menepati keperluan dalam, butiran a), b), c), d) atau e) di atas atau bahan-bahan lain yang telah disahkan sebagai najis mengikut hukum Syarak.”

Dalam takrifan tersebut, penjelasan tentang erti makanan halal diberikan secara jelas dan terperinci dan menyeluruh dalam konteks zat makanan dan proses penyediaannya.

<sup>368</sup> Rujuk takrifan hukum syarak dalam MS1500:2009, Jabatan Standard Malaysia, 2009.

<sup>369</sup> Jabatan Standard Malaysia, *Malaysian Standard MS1500:2009 (Makanan Halal: Pengeluaran, Penyediaan, Pengendalian dan Penyimpanan – Garis Panduan Semakan Kedua)* (Putrajaya: Jabatan Standard Malaysia, 2009), h. iii.

Ia penting supaya istilah halal yang dikaitkan dengan makanan itu tidak disalahertikan sama ada dalam bentuk pemahamannya mahupun amalannya.<sup>370</sup>

Selain itu, takrifan najis juga dihuraikan dalam standard ini yang dirujuk kepada anjing dan babi dan segala terbitan daripadanya. Dalam standard tersebut dengan jelas menyatakan bahawa sesuatu itu juga dianggap sebagai najis sekiranya sesuatu makanan halal dicemari oleh bahan yang tidak halal (haram) dan bersentuhan dengan bahan-bahan yang tidak halal.

Bagi takrifan selanjutnya, najis juga adalah sebarang cecair atau objek yang keluar dari rongga manusia atau haiwan seperti air kencing, darah, muntah, nanah, uri dan tahi, bangkai haiwan atau haiwan halal yang tidak disembelih mengikut hukum syarak dan arak atau minuman atau makanan yang dicampurkan dengan arak.<sup>371</sup>

Dalam standard ini juga menjelaskan pengertian najis yang dibahagikan kepada tiga jenis iaitu *mughalazah*, *mutawāsīṭah* dan *mukhaffafah*. Pengertian tersebut di samping menjelaskan kepentingan pengawalan aspek kebersihan dan kesucian, ia amat diperlukan untuk memberi pencerahan kepada pengusaha bahawa dalam aspek penghasilan produk makanan, hendaklah bebas daripada najis dan unsur-unsur yang berkaitan.

Selain itu, antara istilah yang didefinisikan dalam standard ini juga adalah seperti takrifan penyembelihan, istilah pihak berkuasa bertauliah dan istilah premis dihuraikan dalam takrifan standard ini untuk memberi panduan kepada pengusaha makanan

---

<sup>370</sup> Jabatan Standard Malaysia, *Buku Panduan Program Pematuhan Standard Kebangsaan (NSCP)*, (Cyberjaya: Jabatan Standard Malaysia, 2013), h. 37

<sup>371</sup> Ibid, 2

khususnya bahawa sebarang aktiviti yang berkaitan dengan penghasilan produk makanan yang halal dan haruslah menepati kehendak yang dinyatakan.

Namun apabila diteliti maksud yang dinyatakan di atas, pada pandangan penulis takrifan konsep halal dilihat masih dalam kerangka umum. Ini kerana istilah konsep dan aplikasi halal itu hanya dibahaskan dalam konteks zat makanan itu sendiri yang perlu dihindarkan daripada najis berbentuk *„ainī* seperti najis berbentuk *mughālahah*, *mutawāsīṭah* mahupun *mukhaffafah*.

Namun, dalam memahami konsep halal yang lebih syumul, aspek najis bukan sahaja dikategorikan dalam konteks *„ainī* bahkan hendaklah dilihat dalam konteks *ḥukmī*. Contohnya, dalam sembelihan orang-orang bukan Islam tetap tidak sah sembelihan sungguhpun segala syarat dipatuhi. Begitu juga penghasilan produk yang dihasilkan daripada sumber wang riba, rasuah, penipuan dan sebagainya. Malah, menghasilkan produk yang dikatakan halal dengan cara yang tidak *sharī* seperti menipu pengguna, pengamalan riba, rasuah, pecah amanah, monopoli dan sebagainya adalah tidak memenuhi kehendak halalan tayyiban. Amalan tersebut bukan sahaja dianggap haram malah merupakan *„najis‘* yang wajib dihindarkan.

Oleh itu, untuk menganggap standard ini adalah standard yang menyeluruh tentang keperluan halalan tayyiban, pada pandangan penulis ia masih memerlukan penambahbaikan, namun wajar ia dijadikan asas panduan dan rujukan dalam membangunkan aplikasi halalan tayyiban dalam industri makanan halal. Di samping itu, ia wajar dilaksanakan secara bersama dengan standard pengurusan Islam yang lain.

Namun, dalam konteks pengusaha industri, bagi mentakrifkan pengusaha industri halal adalah mereka yang terlibat secara langsung bagi menghasilkan produk yang memenuhi

kehendak yang dinyatakan dalam takrifan halal iaitu mereka yang berusaha menghasilkan produk yang tidak mengandungi apa-apa bahan daripada haiwan yang tidak halal kepada orang Islam mengikut hukum Syarak atau produk daripada haiwan yang tidak disembelih mengikut hukum syarak, tidak mengandungi najis mengikut hukum Syarak, yang selamat dimakan, tidak beracun, tidak memabukkan atau tidak memudaratkan kesihatan serta tidak disediakan, diproses atau dikilang menggunakan peralatan yang dicemari najis mengikut hukum syarak, malah tidak megandungi mana-mana bahagian atau anggota manusia atau hasilan daripadanya yang tidak dibenarkan oleh hukum syarak dan semasa penyediaan, pemprosesan, pembungkusan, penyimpanan dan pengangkutan makanan tersebut harus bebas diasingkan dari makanan lain yang tidak menepati keperluan yang disebut di atas atau bahan-bahan lain yang telah disahkan sebagai najis mengikut hukum syarak.

### 3.9 Takrifan Halal dalam MS1500:2009

Elemen	Perincian
Elemen Halal	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Tidak mengandungi apa-apa bahan daripada haiwan yang tidak halal kepada orang Islam mengikut hukum syarak atau produk daripada haiwan yang tidak disembelih mengikut hukum Syarak.</li> <li>b) Tidak Mengandungi najis mengikut hukum syarak.</li> <li>c) selamat dimakan, tidak beracun, tidak memabukkan atau tidak memudaratkan.</li> </ul>
Elemen <i>Tayyiban</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>d) Tidak disediakan, diproses atau dikilang menggunakan perataan yang dicemari najis mengikut hukum syarak.</li> <li>e) Tidak mengandungi mana-mana bahagian atau anggota manusia atau hasilan daripadanya yang tidak dibenarkan oleh hukum Syarak; dan</li> <li>f) Semasa penyediaan, pemprosesan, pembungkusan, penyimpanan atau pengangkutan makanan tersebut diasingkan dari makanan lain yang tidak menepati keperluan dalam butiran a), b), c), d) atau e) di atas atau bahan bahan- yang telah disahkan sebagai najis mengikut hukum Syarak.</li> </ul>

Sumber: Analisis Penyelidik, 2016

### 3.3.5 Pembangunan Standard Halal di Malaysia

Secara umumnya, MS1500:2009 Makanan Halal - Pengeluaran, Penyediaan, Pengendalian dan Penyimpanan – Garis Panduan Umum (Semakan Kedua) adalah standard rasmi berkaitan aplikasi halal dalam bidang penghasilan produk makanan. Standard ini mula diperkenalkan oleh Jabatan Standard Malaysia<sup>372</sup> yang dipertanggungjawab secara khusus dalam penggubalan standard telah mengambil ketetapan melalui sebuah Jawatankuasa Standard Perindustrian bagi Standard Halal (ISCI) pada 14 Mac 2003<sup>373</sup> untuk menubuhkan dua kumpulan kerja iaitu Kumpulan Kerja Barang Gunaan Islam dan Kumpulan Kerja Standard Kualiti dari Perspektif Islam. Hasil daripada usaha tersebut, sebuah standard halalan tayyiban berkaitan makanan berjaya dihasilkan yang dinamakan sebagai MS1500:2004 Makanan Halal – Pengeluaran, Penyediaan, Pengendalian dan Penyimpanan – Garis Panduan Umum (Semakan Pertama).

Pada peringkat permulaan, standard ini telah dibangunkan secara bersama oleh sekumpulan tenaga kerja yang terdiri dari pensyarah dan pegawai Universiti Putra Malaysia, Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (JAKIM), Kementerian Kesihatan Malaysia, Institut Penyelidikan dan Pembangunan Pertanian Malaysia (MARDI), Jabatan Perkhidmatan Veterinar (dulu dikenali Jabatan Perkhidmatan Haiwan) dan beberapa institusi yang lain. Standard Halal untuk produk makanan telah disiapkan dan pada 16 Ogos 2004 Perdana Menteri telah melancarkan standard berkenaan yang dikenali dengan Standard Halal Malaysia (MS 1500:2004). Standard ini dibangunkan untuk memenuhi piawaian antarabangsa yang bukan sahaja menekankan tentang aspek

---

<sup>372</sup> Jabatan Standard Malaysia (Standards Malaysia) yang ditubuhkan pada 28 Ogos 1996 di bawah Kementerian Sains, Teknologi dan Inovasi (MOSTI) dan tertakluk kepada Akta Standard Malaysia 1996 (Akta 549) ialah badan standard dan akreditasi kebangsaan yang memberikan perkhidmatan standardisasi dan akreditasi yang berwibawa kepada pihak yang berkepentingan supaya mereka yang terlibat boleh berdaya saing di peringkat global.

<sup>373</sup> *Jurnal Halal*, Bil 1, 2006, hlm 31.

bekalan ramuan halal semata-mata tetapi mencakupi aspek kebersihan, sanitasi dan keselamatan makanan. Ini menjadikan standard ini sebagai garis panduan halal yang berusaha untuk menepati kehendak konsep halalan tayyiban.

Kewujudan MS1500:2009 adalah kesinambungan penggunaan MS1500:2004 yang telah berlaku penambahbaikan. Antrara penambahbaikan yang dilakukan termasuklah meletakkan keperluan pihak pengurusan. Versi terbaru untuk semakan kedua siap sepenuhnya dan diterbitkan pada tahun 2009. Standard ini sungguhpun ringkas tetapi memadai untuk memberi gambaran tentang produksi makanan halal. Manakala MS2200:2008 adalah khusus bagi produk kosmetik dan kandungannya lebih terperinci berbanding MS1500.<sup>374</sup> Berasaskan MS1500 inilah negara Brunei telah mengorak langkah yang sama untuk menerbitkan standard halalnya sendiri pada 2007. Hampir keseluruhan kandungannya diveduk dan diambil dari MS1500:2009 yang dinamakan Makanan Halal Piawai Darussalam (PBD 24:2007).<sup>375</sup>

Di samping itu, piawai dalam standard ini menetapkan beberapa keperluan asas yang perlu dipatuhi oleh pihak pengeluar produk makanan. Ia merangkumi garis panduan pengeluaran, penyediaan, pengendalian dan penyimpanan makanan halal. Versi pertama standard ini telah dikeluarkan pada tahun 2000 berasaskan tiga sumber rujukan utama:

---

<sup>374</sup> Department of Standard Malaysia, *MS2200: 2008, Islamic Consumer Goods-Part 1: Cosmetic And Personal Care-General Guidelines* (Putrajaya: Department of Standard Malaysia, 2008)

<sup>375</sup> Majlis Agama Islam Brunei Darussalam, *Piawai Brunei Darussalam Makanan Halal*, (Brunei: Majlis Agama Islam Brunei Darussalam, 2007)

- a. Garis panduan mengenai penyediaan dan pengendalian makanan halal yang telah diluluskan oleh ahli-ahli mesyuarat rasmi ke-20 menteri-menteri pertanian dan Perhutanan (SOM AMAF) di Hanoi.<sup>376</sup>
- b. Garis Panduan Makanan, Minuman dan Barang Gunaan yang diterbitkan oleh Unit Hal Ehwal Islam, Jabatan Perdana Menteri, 1994.
- c. Garis panduan Codex Alimentarius<sup>377</sup> untuk penggunaan istilah halal.

Berdasarkan latar belakang kewujudan sistem pensijilan halal, pada tahun 1997 garis panduan halal yang diperkenalkan oleh Malaysia telah diiktiraf oleh Pertubuhan Bangsa-bangsa Bersatu (PBB) dan telah dijadikan asas oleh *Codex Alimentarius Commission* dalam membangunkan “*General Guidelines for Use of the Term Halal*”. Standard itu dibangunkan bertujuan memastikan makanan orang Islam adalah terjaga dengan kualiti yang baik dan tinggi khususnya untuk 169 negara *Codex members*. Namun, tidak satu pun daripada 169 negara ini mengaplikasikan Codex Halal ini di negara masing-masing. Pada tahun 2001, negara-negara ASEAN telah membangunkan *ASEAN General Guideline on the Preparation and Handling of Halal Food*. Garis panduan yang sepatutnya menjadi standard kawalan makanan halal di negara ASEAN juga menerima nasib yang sama seperti Codex Halal sebelum ini kerana tidak dipraktikkan amalannya.<sup>378</sup>

Seterusnya Malaysia mengorak langkah membangunkan standard makanan halal pertamanya pada tahun 2000. Standard itu dikenali sebagai MS1500:2000 Garis

<sup>376</sup> Ministry Of Agriculture And Agro-Based Industry Malaysia, *Study On The Competitiveness Of Malaysian Halal Livestock Products In The Global Market And The Development Of Malaysia As A Halal Food Hub* Submitted By PRA-Perndung Bersatu Sdn. Bhd, 2007. hlm.4-30.

<sup>377</sup> Buku panduan pelabelan makanan ini telah memasukkan empat muka surat mengenai panduan umum tentang halal. Sila rujuk Codex Alimentarius Food Labeling Complete Texts, (2001), FAO and WHO.

<sup>378</sup> Winai Dahlan & Jongit Angkatavanish (2006), op. cit., h. 1

Panduan Umum Mengenai Pengeluaran, Penyediaan, Pengendalian dan Penyimpanan Makanan Halal kemudiannya telah disemak dan dilancarkan buat pertama kali pada tahun 2004. Komitmen yang berterusan itu terus dilaksanakan dengan membuat semakan kali kedua dilancarkan pada tahun 2009. Sehingga kini, pembangunan standard ini pesat dilakukan sama ada melalui penggabungan pelbagai jenis standard, pengurusan pensijilan, penyelarasan, penyelidikan, penguatkuasaan dan pembangunan polisi dan dasar.

Di samping wujudnya MS1500:2009 yang sedia ada, sehingga 2014 terdapat beberapa *Standard Malaysia* berkaitan halal yang telah berjaya dibangunkan adalah seperti berikut:

1. MS 1500:2009 (E) *Halal Food – Production Preparation Handling And Storage – General Guidelines (Second Revision) 2009*
2. MS 1500:2009 (M) *Makanan Halal – Pengeluaran Penyediaan Pengendalian dan Penyimpanan – Garis Panduan Umum (Semakan Kedua) 2009*
3. MS 2200: Bahagian 1:2008 *Barang Gunaan Islam – Bahagian 1: Kosmetik Dan Dandanan Diri – Gari Panduan Umum 2008*
4. MS 2200: Part 1:2008 *Islamic Consumer Goods – Part 1: Cosmetic And Personal Care – General Guidelines 2008*
5. MS 2424:2010 *Halal Pharmaceuticals – General Guidelines 2010*
6. MS 1900:2005 *Quality Management Systems – Requirements From Islamic Perspectives 2005*
7. MS 2300:2009 *Value Based Management System – Requirements From An Islamic Perspective 2009*
8. MS 2400-1:2010 *Halālan Toyyiban assurance pipeline - Management System Requirements for transportation of goods and / or cargo chain services.*
9. MS 2400-2:2010 *Halālan Toyyiban assurance pipeline – Management system requirements for warehousing and related activities.*
10. MS 2400-4:2010 *Halālan-Toyyiban assurance pipeline – Management system requirements for retailing.*
11. MS 2393:2010 (P) *Prinsip Islam dan Halal – Definisi dan penjelasan istilah.*

12. MS 2200-2:2012 *Barangan Gunaan Islam – Bahagian 2: Penggunaan Tulang, Kulit dan Bulu Haiwan – Garis Panduan Umum*

Secara umumnya boleh dikatakan bahawa kesemua standard yang dinyatakan adalah merupakan garis panduan yang disediakan sebagai asas untuk memenuhi keperluan aplikasi konsep halalan tayyiban yang merangkumi sumber halal yang digunakan, sistem amalan yang baik, berkualiti dan selamat untuk menghasilkan output yang disahkan syarak, sesuai dengan motto ke arah yang suci, bersih dan terjamin.

### 3.3.6 Kepentingan MS1500:2009 dalam Industri Makanan

Standard ini amat penting dalam industri makanan sebagai rujukan dan panduan untuk program pensijilan atau pembangunan produk halal. Sebagai merujuk dokumen yang dibangunkan dan diluluskan oleh badan yang diiktiraf, ia boleh digunakan sebagai rujukan umum dan digunakan sama ada sebagai peraturan, garis panduan atau ciri-ciri untuk produk atau proses yang berkaitan dan kaedah pengeluaran.<sup>379</sup> Di dalam standard ini ia mengandungi maklumat tentang istilah, simbol perbungkusan, penandaan atau keperluan pelabelan. Standard juga boleh digunakan khusus untuk sesuatu jenis produk atau proses tertentu atau dibangunkan untuk kegunaan umum seperti standard untuk amalan pengurusan.<sup>380</sup>

Dalam industri pengeluaran makanan dan perkhidmatan, keperluan kepada standard adalah sesuatu yang amat penting bagi memberi keyakinan kepada pengguna dan pasaran.<sup>381</sup> Untuk mengurus kehidupan manusia supaya menjadi lebih selamat, terjamin dan teratur, standard amat diperlukan. Kini kebanyakan sistem pengurusan yang

---

<sup>379</sup> Jabatan Standard Malaysia, *Malaysian Standard MS1500:2009 (Makanan Halal: Pengeluaran, Penyediaan, Pengendalian dan Penyimpanan – Garis Panduan Semakan Kedua)* (Putrajaya: Jabatan Standard Malaysia, 2009)

<sup>380</sup> *Ibid*, 1

<sup>381</sup> Jabatan Standard Malaysia, *Malaysian Standard MS1514:2009 Good Manufacturing Practice For Food (Fisrt Revision)* (Putrajaya: Jabatan Standard Malaysia, 2009).

berkaitan dengan kemudahan dan perkhidmatan seperti sistem pengangkutan, perindustrian, kesihatan dan sebagainya, operasi dan fungsi sesuatu produk atau alat yang digunakan pematuhan kepada standard yang adalah perlu bagi mematuhi piawaian yang ditetapkan. Ini kerana standard bukan sahaja dapat menerangkan set ciri-ciri keselamatan atau kualiti yang mesti ada pada sesuatu produk atau perkhidmatan untuk memastikan produk atau perkhidmatan tersebut boleh melakukan fungsi yang sepatutnya dilakukan. Tanpa piawaian standard, sesuatu produk itu mungkin tidak selamat, tidak cekap dan tidak disampaikan secara konsisten dan berwibawa.<sup>382</sup> Malah Standard juga mampu membawa pengusaha untuk beroperasi secara lebih sempurna dan terjamin.<sup>383</sup>

Secara umumnya, standard ini adalah seumpama garis panduan rujukan berkaitan produk halal yang bertujuan menunjukkan keperluan yang perlu dipenuhi oleh pihak industri.<sup>384</sup> Standard MS1500:2009 dikatakan hanya sebagai ringkasan kepada kehendak dan peraturan Islam dalam pemakanan. Sedangkan di dalam Islam, peraturan, keperluan dan tatacara berkaitan pemakanan adalah lebih lengkap untuk diteliti bagi melengkapkan pengertian konsep halalan tayyiban. Tambahan pula konsep piawaian atau standard ini telah disinonimkan dengan *International Organisation for Standardization* (ISO) sedangkan seruan kepada konsep halalan tayyiban telah wujud semenjak diturunkan al-Quran dan dipraktikkan oleh zaman Nabi Muhammad SAW dan para sahabat selepasnya. Bahkan dalam Islam untuk mencapai standard kualiti, ia dilihat

---

<sup>382</sup> Jabatan Standard Malaysian, *Buku Panduan Program Pematuhan Standard Kebangsaan* (Putrajaya: Jabatan Standard Malaysian, 2013), h 5

<sup>383</sup> Muhammad Hisyam Mohamad, *Paradigma Ekonomi & Integriti Suatu Pandangan Islam* (Kuala Lumpur: Penerbit IKIM), 79

<sup>384</sup> Jabatan Standard Malaysia, *Malaysian Standard MS1500:2009 Makanan Halal: Pengeluaran, Penyediaan, Pengendalian dan Penyimpanan – Garis Panduan (Semakan Kedua)* (Putrajaya: Jabatan Standard Malaysia, 2009)

kepada elemen taqwa yang merupakan kemuncak tingkatan amalan yang paling tinggi dan mereka yang mencapainya dapat merangkul tingkat kualiti yang sebenar.<sup>385</sup>

Namun, boleh dikatakan penghasilan standard ini adalah suatu langkah permulaan yang amat baik untuk memenuhi kehendak syariah yang syumul. Oleh itu, apa sahaja usaha yang dilakukan ke arah mencapai konsep halalan tayyiban harus dilihat secara positif dan harus ditingkatkan pencapaiannya dalam pelbagai bentuk aplikasi untuk kebaikan manusia sejagat sungguhpun dilihat meniru sistem yang direkapi oleh pihak Barat yang dikatakan sejak awal lagi mempunyai agenda tersirat sepertimana berlaku di era 60-an dan 70-an yang menjadikannya sebagai alat untuk digunakan sebagai senjata bagi menyaingi kebangkitan Jepun.<sup>386</sup>

### 3.3.7 Standard-Standard Rujukan Berkaitan Aplikasi Halal

Sesetengah pihak beranggapan standard halal sedia ada yang mempunyai elemen kebersihan, berkualiti dan terjamin, secara tidak langsungnya telah menepati kehendak sistem dan amalan standard yang lain seperti *International Standard Organisation (ISO)* atau *Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)*.<sup>387</sup> Namun, dalam pensijilan halal standard tersebut dianggap sebagai rujukan tambahan dan keperluan sampingan<sup>388</sup> dalam pensijilan halal. Di samping itu, terdapat beberapa garis panduan seperti yang diperkenalkan oleh Kementerian Kesihatan Malaysia yang digunapakai sebagai rujukan kepada auditor halal seperti *Good Manufacturing Practice (GMP)*, *Good Hygyne Practice (GHP)*, *Garis Panduan Skim Pensijilan Makanan Selamat Tanggungjawab*

---

<sup>385</sup> Zakiah Omar, *Kualiti Menurut Perspektif Islam* (Kuala Lumpur: Jabatan Kemajuan Islam Malaysia, 1999), ix

<sup>386</sup> –Standard Halal Menyerlahkan Teori Kualiti Islam”, *Majalah Visi, IKIM*, September 2006, bil 69, h.42

<sup>387</sup> *Guideline on Halal Assurance System, The Assesment Institute For Food, Drugs and Cosmetics of The Indonesian Council of Ulama, Jakarta, 2005*, hlm. 1.

<sup>388</sup> Halal Development Corporation, *Buku Panduan Halal Panduan Untuk Pengeluar Makanan* (Petaling Jaya: HDC, 2010), 19

Industri (MeSTI)<sup>389</sup> begitu dengan Manual Prosedur Kerja Pengiktirafan Bersih, Selamat dan Sihat (BeSS) Bagi Pengusaha Premis Makanan.<sup>390</sup>

### 3.3.7.1 Amalan Pengilangan Yang Baik

Amalan Pengilangan Yang Baik atau yang dikenali sebagai *Good Manufacturing Prosedur* (GMP) adalah satu prosedur amalan yang ditetapkan oleh pihak berkuasa bagi memastikan produk yang dikilangkan menepati kehendak kualiti dan keselamatan yang terjamin. Skim pensijilan yang ditawarkan berkaitan GMP ini adalah bertujuan memberi pengiktirafan ke atas premis makanan yang melaksanakan GMP. Pengiktirafan ini dikatakan akan meningkatkan keyakinan pengguna ke atas produk yang dikeluarkan dan membantu industri dalam meluaskan pasaran mereka.<sup>391</sup>

Di samping itu, prosedur ini menerangkan kaedah, peralatan, kemudahan dan kawalan untuk produk yang dikilangkan.<sup>392</sup> Ia juga meliputi semua aspek pengeluaran, pengedaran dan penyimpanan dan menjelaskan bagaimana kawalan yang sesuai harus diwujudkan, dilaksanakan dan dikekalkan.<sup>393</sup> GMP juga adalah suatu program prasyarat untuk sistem kualiti dan keselamatan makanan seperti HACCP dan ISO 9000. Program GMP ini memastikan sistem HACCP menumpu pada CCP untuk menghasilkan makanan yang selamat.<sup>394</sup> Amalan standard ini dilihat sebagai usaha memantapkan konsep halal tayyiban apabila pengusaha menjadikannya sebagai amalan dalam menghasilkan produk mereka.

---

<sup>389</sup> Kementerian Kesihatan Malaysia, *Garis Panduan Skim Pensijilan Makanan Selamat Tanggungjawab Industri (MeSTI)* (Putrajaya: Kementerian Kesihatan Malaysia, 2012)

<sup>390</sup> Kementerian Kesihatan Malaysia, *Manual Prosedur Kerja Pengiktirafan Bersih, Selamat dan Sihat (BeSS) Bagi Pengusaha Premis Makanan* (Putrajaya: Kementerian Kesihatan Malaysia, 2012)

<sup>391</sup> Kementerian Kesihatan Malaysia, *Skim Pensijilan Good Manufacturing Practices* (Putrajaya: Kementerian Kesihatan Malaysia, 2006), h.1

<sup>392</sup> *Good Manufacturing Practices (Amalan Pengilangan Yang Baik)*, Program Eksekutif Produk Halal, MISDEC, 2006.

<sup>393</sup> Mohd Khan Ayob, *Memahami GMP/GHP dan potensi integrasi pensijilan HALAL-HACCP*, Fakulti Sains dan Teknologi UKM, Bangi, 2006.

<sup>394</sup> *Good Manufacturing Practices (Amalan Pengilangan Yang Baik)*, Program Eksekutif Produk Halal, 2006.

### 3.3.7.2 Amalan Kebersihan Yang Baik

Garis Panduan Amalan Kebersihan Yang Baik atau *Good Hygiene Practices* (GHP) atau dikenali sebagai ialah garis panduan mengenai tatacara amalan kebersihan pengusaha makanan untuk pengusaha. Ia dianggap keperluan minima yang ditetapkan sebagai asas untuk menghasilkan makanan yang selamat dan berkualiti.<sup>395</sup>

Sebagai suatu garis panduan yang rasmi, ia merupakan suatu penjelasan lengkap tentang cara bagaimana seseorang pengusaha keluaran makanan memperolehi tahap kebersihan terbaik dalam kilang atau dalam setiap unit pengeluaran produk. Penjelasan adalah sama ada untuk kegunaan umum atau khusus bagi kawasan tertentu. Ia juga merangkumi langkah-langkah dan kawalan untuk bangunan, peralatan, kakitangan, proses penyimpanan, pengedaran dan persekitaran yang baik.<sup>396</sup>

Malah untuk memenuhi kehendak piawaian aplikasi halalan tayyiban perkara ini menjadi keutamaan bagi mencapai penyediaan makanan berkualiti dan selamat. Sehubungan dengan itu, Kementerian Kesihatan Malaysia (KKM) telah mengambil inisiatif menerbitkan garis panduan –Amalan Kebersihan Yang Baik” sebagai rujukan khususnya di kalangan IKS dalam sektor pengeluaran makanan. Kualiti Sebarang pencemaran yang berlaku dan kualiti rendah produk menyebabkan kerugian kerana melibatkan kos penarikan balik produk (*product recall lost*), kos tanggungan (*liability cost*) dan kehilangan perniagaan (*lost of business*).

---

<sup>395</sup> Garis panduan Amalan Kebersihan Yang Baik untuk Industri Kecil Makanan Skala Kecil dan Sederhana (IKS) ke arah pelaksanaan HACCP, Kementerian Kesihatan Malaysia, 2002.

<sup>396</sup> Mohd Khan Ayob, Memahami GMP/GHP dan potensi intergrasi pensijilan HALAL-HACCP, Fakulti Sains dan Teknologi UKM, Bangi, 2006.

Sehubungan dengan itu, garis panduan ini di samping dilihat sebagai rujukan penting dalam mencapai standard kualiti bagi membantu industri mencapai standard kebersihan makanan dan sanitasi untuk memenuhi keperluan-keperluan asas bagi persediaan HACCP bagi pasaran antarabangsa terutamanya di negara Barat dan Eropah.

### **3.3.7.3 Sistem Pengeluaran Makanan Yang Selamat**

Dalam industri makanan juga yang terdapat Standard yang dikenali sebagai HACCP diperkenalkan pada awal tahun 1996. Pada 1 Januari 1996, Kesatuan Eropah (EU) mensyaratkan pelaksanaan *HACCP Quality System* kepada semua kilang yang mengeksport makanan laut ke EU. Sejak 1960-an telah wujud satu sistem yang dikenali sebagai HACCP yang mana ia dibentuk oleh Pillsbury Co. bagi Program Angkasa Lepas NASA di Amerika, yang bertujuan untuk memastikan makanan astronaut selamat dimakan (*–Tiada Kesan”* makanan). Sistem ini diiktiraf oleh Codex dan dikepilkan ke dalam *Recommended International Code of Practice, General Principles of Food Hygiene (1993)*.

Menurut Lokman Ab Rahman, HACCP mengukuhkan amalan terhadap keselamatan pengendalian makanan bersesuaian dengan konsep jaminan halal. Sebagaimana wujudnya pensijilan halal, HACCP ialah untuk mengenal pasti, menilai dan mengawal bahaya (hazard) - risiko minima yang berlaku dalam makanan. Ia melindungi keselamatan makanan dari bahaya biologikal, kimia dan fizikal. Negara Jepun, Australia dan New Zealand mewajibkan sijil HACCP bagi semua makanan yang diimport.

Manakala USA hanya mewajibkan ke atas ikan dan produk ikan dan EU mewajibkan ke atas ikan & produk ikan serta daging & produk daging import.<sup>397</sup>

Pada 18 Disember 1997, USA juga mensyaratkan Sijil HACCP kepada semua produk perikanan yang dieksport ke USA. Melihat kepada hal ini, pemeriksaan, pengawalan dan prosedur pengesahan perlu dibuat untuk menguatkan pelaksanaan HACCP dalam industri oleh Kementerian Kesihatan dan Jabatan Perikanan Malaysia. Ia merupakan isu yang sangat penting dan perlu diambil perhatian memandangkan USA dan EU menguatkuasakan standard kualiti kepada produk perikanan mereka. Tujuh prinsip HACCP antaranya adalah seperti berikut:

- a. Menjalankan analisis bahaya/*hazard*.
- b. Mengenal pasti Tahap Kawalan Titik Kritikal atau ‘Critical Control Points’
- c. Menentukan had Kritikal untuk kawalan di setiap CCP
- d. Mengadakan Sistem Pengawasan atau Prosedur Kawalan bagi tiap-tiap CCP
- e. Menyediakan Tindakan Pembaikan atau ‘Corrective Action’ jika ada pencemaran bahan atau makanan.
- f. Mewujudkan Prosedur Pengesahan (*Verification Procedures*)
- g. Mewujudkan Sistem Penyimpanan Rekod dan Dokumen.

Namun, bagi sesetengah pengusaha khususnya yang bertaraf IKS untuk memenuhi kehendak *HACCP* bukanlah sesuatu yang mudah. Ini kerana *HACCP* merupakan satu pendekatan pengurusan keselamatan makanan yang sistematik yang dilakukan bermula dari ‘ladang hingga ke meja makan’ bertujuan mencegah, mengurang atau meminimumkan risiko berkaitan makanan. Bagi mengukuhkan sistem tersebut, diwujudkan SOP yang merupakan set arahan-arahan yang distandardkan untuk

---

<sup>397</sup> Dzulkifli Mat Hashim, *Pengurusan Sistem Kualiti*, Kertas Kerja Program Eksekutif Produk Halal, MISDC Melaka, 14 Disember 2006.

penyempurnaan rutin proses kerja tertentu bagi memenuhi kehendak *HACCP*. Tuntutan ini tidaklah bercanggah dengan keperluan aplikasi konsep halal tetapi bukanlah segala-galanya. Ia mungkin boleh diletakkan sebagai penanda aras yang tinggi dalam amalan pematuhan keselamatan makanan yang mempunyai kaitan rapat dengan konsep halalan tayyiban.

### **3.3.8 Kesimpulan**

Secara umumnya, dapatlah disimpulkan bahawa aplikasi halal yang dibentuk melalui standard halal MS1500:2009 adalah suatu usaha memenuhi konsep halalan tayyiban. Justeru, membentuk kesedaran tentang aplikasi ini adalah penting ke arah memastikan pengusaha dapat merealisasikan kehendak konsep halalan tayyiban secara berkesan.

Kini, standard MS1500:2009 (Semakan Kedua) dianggap satu-satunya rujukan lengkap untuk dijadikan garis panduan untuk pengusaha di Malaysia dan di seluruh dunia. Selain menjelaskan keperluan yang perlu difahami dan diamalkan oleh pengusaha, ia juga adalah rujukan umum kepada pihak auditor JAKIM, JAIN atau MAIN untuk menjadi penanda aras bagi melihat sejauhmanakah kelayakan sesebuah syarikat itu mampu untuk diiktiraf layak mendapat pensijilan halal. Dalam kalangan pengusaha memahami MS1500:2009 (Semakan Kedua) adalah penting untuk memahami bahawa aplikasi halal bukan sahaja mementingkan aspek hukum tetapi juga aspek kualiti dan kebersihan yang perlu dizahirkan dalam bentuk amalan dan praktikaliti.

Sungguhpun, MS1500:2009 juga adalah garis panduan umum yang bukannya bersifat mandatori untuk diikuti, ia adalah rujukan umum, garis panduan dan penanda aras bagi penghasilan sesuatu produk makanan halal. Ia menjelaskan keperluan dalam mendapatkan sumber zat makanan dan bagaimana pemprosesan makanan untuk diiktiraf sebagai mematuhi kehendak halal.

### 3.4 APLIKASI HALALAN TAYYIBAN DAN MANUAL PROSEDUR PENSIJILAN HALAL MALAYSIA (MPPHM)

#### 3.4.1 Pengenalan

Pelaksanaan sistem pensijilan halal juga dilihat sebagai suatu bentuk aplikasi untuk memenuhi konsep halalan tayyiban. Sehubungan dengan itu, prosedur berkaitan dengannya harus diteliti dan dilaksanakan oleh pengusaha bagi membolehkan mereka mendapat pensijilan halal dengan cepat dan mudah. Dalam bab ini akan diterangkan bagaimana manual prosedur pensijilan halal mempunyai peranan membentuk aplikasi yang perlu dilaksanakan oleh pengusaha industri bagi memenuhi kriteria yang ditetapkan.

Secara dasarnya, pensijilan halal difahami sebagai suatu bentuk pengiktirafan yang dikeluarkan oleh pihak berautoriti terhadap status halal produk yang dihasilkan. Di samping pengurusan yang berwibawa, ia haruslah sentiasa telus, berintegriti dan mahir.<sup>398</sup> Melalui pensijilan halal, pengesahan sesuatu produk dapat dilakukan untuk dipastikan ramuan dan proses yang dilakukan oleh sesebuah syarikat bagi mematuhi kehendak syarak.<sup>399</sup> Namun, pengesahan yang dilakukan adalah bergantung sejauh mana kecekapan sistem yang terdapat dalam badan-badan pensijilan halal tersebut untuk mengiktiraf sesebuah syarikat layak atau tidak untuk diberi sijil halal. Oleh itu, aspek pengauditan halal di samping skop pengurusannya juga wajar diteliti untuk mengkaji sejauh manakah aspek tersebut dilaksanakan oleh pengusaha industri bagi memenuhi kehendak yang ditetapkan.<sup>400</sup>

---

<sup>398</sup> Mian N. Riaz & Muhammad M. chaundry, *Halal Food Production* (New York: CRC Press, 2004), 164; Mian Riaz, 'Halal Food Production for the Cereal Industry and the Halal Certification Process', 193

<sup>399</sup> Lokman Ab Rahman, *Isu Halal Tiada Penghujung* (Melaka: Alambaca Sdn Bhd., 2009), 106

<sup>400</sup> Zunirah Talib, Suhaiza Zailani & Yusseri Zainuddin, 'Conceptualizations on the Dimensions for Halal Orientation for food Manufacturers: A Study in the Context of Malaysia', *Pakistan Journal of Social Science*, 7/2 (2010), 57

Bagi melaksanakan pengurusan pensijilan halal yang berkesan, Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia adalah rujukan utama. Manual ini sebenarnya telah disemak dari semasa ke semasa sehinggalah kini. Ia juga merupakan suatu garis panduan untuk juru audit halal JAKIM dan JAIN terhadap prosedur pensijilan halal. Berdasarkan Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia 2014, ia mengandungi 13 perkara penting termasuklah skop, takrifan, skim pensijilan, syarat-syarat pensijilan, keperluan umum pensijilan, keperluan khusus pensijilan mengikut skim, prosedur permohonan mengikut skim, fi (yuran) pensijilan, prosedur pengauditan, pemantauan dan penguatkuasaan, sijil pengesahan halal dan logo halal Malaysia, tanggungjawab pemegang sijil Halal Malaysia dan Panel Pengesahan Halal Malaysia.<sup>401</sup>

Oleh kerana pensijilan halal adalah bersifat sukarela, permohonan untuk pensijilan halal adalah dibuka kepada secara umum. Ini termasuklah pengusaha Islam mahupun bukan Islam, syarikat bertaraf industri mikro, kecil, sederhana mahupun multinasional setelah memenuhi kehendak yang ditetapkan dalam Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia.

Pada mula ia diperkemas, terdapat Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia 2005<sup>402</sup> yang menjadi rujukan dalam melaksanakan pengurusan pensijilan halal ketika itu. Setelah ditambahbaikkan dan diperkemas, ia memberikan penerangan secara lebih terperinci tentang operasi pensijilan termasuklah keperluan umum pensijilan halal, skop audit halal, yuran pensijilan, pemantauan dan contoh borang permohonan sijil halal. Manual yang diterbitkan pada tahun 2005 ini telah ditambahbaikkan melalui semakan kedua yang dilancarkan pada tahun 2011 oleh JAKIM. Manual ini secara langsung

---

<sup>401</sup> Jabatan Kemajuan Islam Malaysia, *Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia* (Kuala Lumpur: Jabatan Kemajuan Islam Malaysia, 2005), 6.

<sup>402</sup> Jabatan Kemajuan Islam Malaysia, *Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia*, Lihat juga versi terjemahan Bahasa Inggeris bertajuk *Manual Procedure Of Halal Certification Malaysia*, Department Of Islamic Development Malaysia, 2005.

menetapkan panduan operasi dalam pensijilan halal. Pada masa yang sama juga memberi panduan kepada pihak pemohon dan pemegang sijil halal melaksanakan tanggungjawab mereka sebagai pengeluar makanan dan barangan halal.

Kemampuan pengusaha memenuhi kehendak prosedur pensijilan halal Malaysia adalah berdasarkan dua aspek yang dikenalpasti. Aspek pertama adalah keperluan mematuhi peraturan umum yang bersifat teknikal seperti mempunyai lesen perniagaan yang sah, tauliah penyembelih, surat suntikan kesihatan, warganegara Malaysia, sijil halal pembekal dan lain-lain lagi. Manakala aspek kedua yang perlu dipatuhi oleh pemohon pensijilan halal adalah kepastian terhadap ramuan yang digunakan, cara pengendalian, pengurusan kawasan pemprosesan, peralatan yang digunakan dan pekerja yang mengendalikannya yang harus dipastikan benar-benar diyakini dan dibuktikan halal dan tiada unsur keraguan.

### **3.4.2 Takrifan Halal dan Implikasinya dalam Pensijilan Halal**

Dalam Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia 2014 istilah halal ditakrif secara lebih mendalam berbanding takrifan yang dinyatakan dalam MS1500:2009. Istilah halal dinyatakan sebagai suatu kalimah \_Arab iaitu *ḥalla*, *yaḥillu*, *ḥillan waḥalālan* yang bermaksud dibenarkan atau dibolehkan oleh hukum Syarak. Kemudiannya takrifan tersebut diperincikan dengan takrifan berdasarkan Perintah Dagangan (Takrif Halal) (Pindaan) 2011 adalah seperti perkara berikut ;

- i Apabila suatu makanan atau barang-barang diperihalkan sebagai halal atau diperihalkan dengan apa-apa ungkapan lain untuk menunjukkan makanan atau barang-barang itu boleh dimakan atau digunakan oleh orang Islam, ungkapan tersebut bererti makanan atau barang-barang itu:
  - a. bukanlah dan tidaklah terdiri daripada atau mengandungi apa-apa bahagian atau benda dari binatang yang orang Islam dilarang oleh Hukum Syarak bagi orang Islam untuk memakannya atau yang tidak disembelih mengikut Hukum Syarak dan fatwa;

- b. tidak mengandungi apa-apa benda yang najis mengikut Hukum Syarak dan fatwa;
  - c. tidak memabukkan mengikut Hukum Syarak dan fatwa;
  - d. tidak mengandungi mana-mana bahagian atau anggota manusia atau hasil daripada yang tidak dibenarkan oleh Hukum Syarak dan fatwa;
  - e. tidak beracun atau memudaratkan kesihatan;
  - f. tidak disediakan, diproses atau dikilang menggunakan apa-apa peralatan yang dicemari najis mengikut hukum syarak dan fatwa; dan
  - g. tidak dalam masa menyediakan, memproses atau menyimpannya bersentuhan, bercampur atau berdekatan dengan apa-apa makanan yang gagal memenuhi sub-sub perenggan (a) dan (b).
- ii. Apabila perkhidmatan yang berhubung dengan makanan atau barang-barang diperihalkan sebagai halal atau diperihalkan dengan apa-apa ungkapan lain untuk menunjukkan perkhidmatan itu boleh digunakan oleh orang Islam, ungkapan tersebut bererti perkhidmatan yang berhubung dengan makanan atau barang-barang itu dijalankan mengikut Hukum Syarak.”

Sehubungan dengan itu, takrifan halal sebagaimana yang dinyatakan dalam manual prosedur ini dilihat lebih bersifat menyeluruh dalam konteks pengertian makanan halal daripada aspek zatnya dan cara memprosesnya. Pengertian halal ini dilihat dalam perspektif pemahaman hukum syarak dan hukum akal dalam mengukuhkan penghayatan aplikasi halalan tayyiban dalam industri. Ia bukan sahaja melihat halal dalam konteks hukum semata-mata, malah mengaitkannya dengan konteks *maqāṣid al-sharīʿah*, yang menyentuh tentang keperluan penjagaan diri dan aqal manusia dari aspek kualiti dan keselamatan makanan. Contohnya dalam pemprosesan makanan, apabila berlakunya *cross contamination* (pencemaran silang) dengan bahan-bahan najis, maka sesuatu itu tidak menepati kehendak halal. Begitu juga dinyatakan dengan jelas bahawa istilah halal yang digunakan dalam bentuk jenama dan promosi hendaklah benar-benar halal dan mendapat pengesahan rasmi daripada pihak berwibawa. Aspek ini dilihat sebagai elemen pengawalan jenama halal daripada sebarang bentuk penyelewengan dan penyalahgunaan.<sup>403</sup>

Sungguhpun terdapat sedikit penambahan definisi jika dibandingkan dengan MS1500:2009 (Semakan Kedua), ia dilihat sebagai usaha untuk memantapkan takrifan

<sup>403</sup> –JAKIM Jalankan Penguatkuasaan Bersama Dalam Penggunaan Logo Halal”, Utusan Malaysia, 8 Mac 2012, h. 10

istilah halal berdasarkan kehendak dan keperluan industri kini. Ia memperkemas takrifan tersebut dan memberi panduan kepada pengusaha untuk memahami istilah halal dalam konteks penghasilan produk dan penjualannya dalam pasaran terbuka. Malah, dalam banyak keadaan standard ini memberi gambaran yang jelas tentang makanan halal dan bagaimana aspek yang perlu dipatuhi dalam kalangan pengusaha dalam menghasilkan sebuah produk yang diiktiraf sebagai halal. Standard ini dianggap penting sebagai rujukan rasmi khususnya bagi pengusaha yang bukan Islam.

Namun begitu, apabila diteliti takrifan di atas dalam konteks pengusaha yang mengendali, mengurus atau menjalankan perusahaan yang melibatkan produksi halal, ia jelas menyatakan manifestasi pelaksanaan aplikasi halalan tayyiban adalah bergantung kepada keupayaan pengusaha untuk memastikan takrifan di atas dapat dipenuhi dalam bentuk amali dan praktikaliti di kilang. Kegagalan dalam memahami standard ini sudah pasti menjejaskan aplikasi halal termasuk gagal dalam proses permohonan halal kerana dalam proses pengauditan halal rujukan utama adalah MS1500:2009. Kegagalan akan memberi petunjuk bahawa representasi melalui jenama halal melalui logonya atau pernyataan yang menjelaskan bagi menggambarkan istilah halal tersebut adalah tidak benar dan tidak layak untuk menggunakannya.

Ia secara jelas menunjukkan bahawa pihak pengusaha memainkan peranan yang amat penting dalam aplikasi halalan tayyiban sungguhpun pihak pengeluar pensijilan halal mempunyai *competency* yang tinggi dalam mengurus pensijilan halal. Permohonan pensijilan tetap datangnya dari pengusaha atau syarikat. Justeru, memerhati dan mengkaji gelagat pengusaha adalah penting sama seperti mengharapkan keupayaan badan pensijilan halal itu untuk bersikap profesional dan efisien.

### 3.4.3 Latar Belakang Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia (MPPHM)

Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia (MPPHM) adalah suatu dokumen yang menerangkan prosedur untuk memohon pensijilan halal Malaysia untuk rujukan pihak industri dan pihak berkuasa pensijilan. Ia telah dilancarkan pada 29 Mac 2005 sebagai satu langkah meningkatkan kualiti sijil halal.<sup>404</sup> JAKIM yang dikenali sebagai Bahagian Hal Ehwal Islam (BAHEIS) pada awal penubuhannya, menjadikan surat akuan halal kepada produk-produk yang memenuhi kehendak syarak sebagai perakuan penting tentang status halal.

Pada tahun 1981, sebuah jawatankuasa khas yang dikenali sebagai Jawatankuasa Teknikal Kajian Makanan dan Barang Gunaan Orang Islam telah ditubuhkan yang dianggotai pakar-pakar sains dan agensi-agensi seperti Jabatan Kimia, MARDI, Jabatan Perkhidmatan Haiwan dan lain-lain yang berfungsi untuk mengkaji semua jenis makanan, minuman dan barang gunaan Islam serta ramuan-ramuan yang digunakan bagi memastikan halal dan suci dimakan. Di samping itu, jawatankuasa ini berperanan melawat dan mengesahkan rumah-rumah sembelihan yang membekalkan daging untuk kegunaan umat Islam.<sup>405</sup> Bermula pada tahun 1994, pengesahan halal diberi dalam bentuk pengesahan berserta logo halal dan mulai 30 September 1998 pemeriksaan halal dilaksanakan oleh Syarikat Ilham Daya, iaitu sebuah syarikat yang dilantik oleh kerajaan.<sup>406</sup> Manakala sijil halal masih dikawal dan dikeluarkan oleh JAKIM. Pada 1 September 2002, kerajaan telah memutuskan bahawa semua urusan pengesahan halal dilaksanakan sepenuhnya oleh JAKIM melalui Bahagian Kajian Makanan dan Barangan Gunaan Islam yang mempunyai hanya 28 jawatan.<sup>407</sup>

---

<sup>404</sup> Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (JAKIM), *Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia* (Putrajaya: Jabatan Kemajuan Islam Malaysia, 2005), vii.

<sup>405</sup> Sambutan 35 Tahun JAKIM, Jabatan kemajuan Islam Malaysia, 2003, h. 115

<sup>406</sup> Laporan Tahunan 2007, Jabatan Kemajuan Islam Malaysia, 2008. H. 76.

<sup>407</sup> Ibid.

Dengan perkembangan pesat industri makanan di negara ini pada masa tersebut dan keperluan memenuhi kehendak halalan tayyiban, maka pada 17 November 2005 Jabatan Perkhidmatan Awam Malaysia telah meluluskan sebanyak 165 perjawatan pelbagai skim dan gred dengan nama baru Bahagian Hab Halal.<sup>408</sup> Namun pada tahun 2008, Halal Industry Development Corporation (HDC) yang baru ditubuhkan dua tahun sebelum itu, telah mendapat mandat Perdana Menteri ketika itu Dato Seri Abdullah Ahmad Badawi untuk menjalankan tugas pensijilan halal. Namun pada tahun 2009, tugas pensijilan halal dikembalikan semula kepada pihak JAKIM melalui mesyuarat Jemaah Menteri pada 8 Julai 2009<sup>409</sup> yang berkuatkuasa pada 1 Ogos 2009.<sup>410</sup> Kini, tugas pensijilan yang diselaraskan melalui JAKIM dan MAIN/JAIN telah diperkemaskan melalui pelbagai dasar dan polisi yang ditetapkan seperti menguatkuasakan Akta Perihal Dagangan 2011 (APD 2011).

Sehubungan dengan itu, dengan perkembangan yang dilalui dalam proses pembangunan halal di Malaysia ini, ia telah sedikit sebanyak membuktikan bahawa aplikasi halal adalah suatu keperluan dalam menghayati konsep halalan tayyiban itu sendiri. Ia juga adalah suatu wahana yang diwujudkan bagi merealisasikan konsep tersebut khususnya dalam kalangan pengusaha makanan.

---

<sup>408</sup> Ibid.

<sup>409</sup> MAMPU, *Inisiatif dan Impak Pelaksanaan Focus Group Pengurusan Pensijilan Halal 2012* (Putrajaya: MAMPU, 2013), 13

<sup>410</sup> Ilya Nur et al, "Polisi Pensijilan Halal Bagi Industri Restoren di Malaysia", dalam *Pengurusan Produk Halal*, ed. Suhaimi Ab Rahman & Jafri Abdullah (Serdang: Penerbit UPM, 2011), 118.

#### 3.4.4 Kepentingan Manual Prosedur Pensijilan Halal kepada Pengusaha

Sungguhpun pensijilan halal adalah suatu skim yang berbentuk sukarela dan tidak diwajibkan kepada pengusaha dalam industri, keperluan kepada pensijilan halal telah dirasai sama ada dalam kalangan pengguna mahupun pengusaha. Malah, kesedaran kepenggunaan yang tinggi dalam masyarakat Islam masa kini menyebabkan pengesahan halal telah menjadi salah perkara yang sangat diperlukan.<sup>411</sup> Dalam kalangan pengusaha pula, khususnya dalam kalangan pengusaha bukan Islam, pensijilan halal dilihat sebagai mekanisme penting untuk mempromosikan jenama keluaran bukan Islam kepada masyarakat Islam dengan mudah dan selesa.

Namun, bagi sesetengah pengusaha muslim ia adalah suatu yang menyusahkan dan tidak memberi kesan kepada penjualan mereka. Tanggapan negatif yang wujud dalam kalangan pengusaha muslim menyebabkan aplikasi halal yang wujud tidak memberi apa-apa kesan kepada mereka. Sama ada kewujudan standard, manual prosedur pensijilan halal dan kawalan halal, ia telah mewujudkan keadaan yang sukar bagi pengusaha-pengusaha terhadap penghasilan produk makanan. Ini dikaitkan dengan kesukaran pematuhan standard dan ketiadaan maklumat yang berkaitan.

Namun, pada hakikatnya aplikasi halal yang berteraskan konsep halalan tayyiban selain membangunkan keperluan standard, ia juga menawarkan skim pensijilan halal yang amat penting bagi pengusaha industri. Menurut Lokman Ab. Rahman, empat faktor mengapa sijil halal diperlukan adalah seperti berikut:<sup>412</sup>

---

<sup>411</sup> MAMPU, *Inisiatif dan Impak Pelaksanaan Focus Group Pengurusan Pensijilan Halal 2012*, (Putrajaya: MAMPU, 2012), 14

<sup>412</sup> "Kenapa Sijil Halal Diperlukan?", *Buletin Halal JAKIM*, Bil. 6, Dis 2007, h. 19-20.

- i. Banyak sumber makanan yang diperlukan oleh industri pengeluar produk halal adalah tidak jelas. Ia memerlukan pengesahan halal supaya pengguna tidak merasa keraguan terhadap produk yang digunakan.
- ii. Kebanyakan sumber keperluan pengeluaran sesuatu produk datangnya daripada syarikat yang dimiliki oleh orang bukan Islam. Di antara sumber-sumber tersebut ialah produk yang berasaskan daging, lemak dan minyak, bahan kimia, alkohol, bahan tambah makanan, surimi, herba dan sebagainya. Ia menjadi permasalahan besar apabila hampir keseluruhan bahan mentah dan bahan separuh siap ini dikeluarkan oleh negara-negara Eropah, dan Barat serta Thailand dan China yang masyarakat Islamnya adalah minoriti. Oleh itu untuk mengelakkan permasalahan ini terus berlaku pelantikan badan-badan Islam sebagai badan pensijilan halal yang diiktiraf di negara-negara tersebut adalah perlu untuk memberi jaminan halal terhadap produk yang akan dipasarkan di Malaysia.
- iii. Para pengguna, sama ada selaku pengguna untuk persendirian atau untuk kegunaan pemprosesan semula sebagai pengeluar adalah sukar memahami istilah kod-kod yang digunakan terutamanya bagi produk di dalam kumpulan sentetik, kimia dan ambilan dari saripati haiwan. Sebagai contoh kod yang menggunakan huruf E dan EU, merujuk kepada produk yang diimport daripada Amerika Syarikat, England dan Negara-negara Eropah Oleh itu untuk mengelakkan kekeliruan kepada pengguna, status halal bagi produk ini adalah perlu walaupun ia dikeluarkan oleh badan-badan Islam di negara terbabit.
- iv. Sijil halal menjadi kayu ukur berteraskan syariah yang diringkaskan dalam MS1500:2009. Apabila sijil halal telah dikeluarkan kepada syarikat yang berjaya memenuhi speksifikasi halal JAKIM, penggunaan logo halal rasmi merupakan suatu penjenamaan khusus terhadap

barangan halal di pasaran. Ia adalah satu piawai yang diperlukan untuk membezakan dengan pelbagai produk yang berada di pasaran tempatan dan antarabangsa.

Di samping itu juga, skim pensijilan halal dapat mengukuhkan keyakinan bahawa produk yang dihasilkan adalah benar-benar mematuhi kehendak syarak.<sup>413</sup> Malah, ia juga dapat mengukur kemampuan dan kesedaran masyarakat industri khususnya usahawan bumiputera tentang amalan terhadap aplikasi halal di negara ini. Selain itu juga, ia dapat mengukuh kepercayaan dan kemampuan pengusaha bagi mengembangkan produk ke peringkat yang lebih luas di peringkat antarabangsa melalui jenama halal.<sup>414</sup> Malah, jenama halal melalui pengesahan halal akan meningkatkan kredibiliti pengusaha makanan, mengukuh produktiviti, kecekapan dan berpeluang meneroka pasaran di peringkat global.<sup>415</sup>

Sehubungan dengan itu, usaha yang dilaksanakan oleh pihak kerajaan dalam membangunkan konsep dan aplikasi halalan tayyiban sungguhpun mendepani pelbagai cabaran, pihak berkuasa sewajarnya merancang dan bertindak dengan semaksima mungkin untuk meningkatkan kesedaran dan kefahaman berkaitan amalan konsep dan aplikasi halalan tayyiban yang lengkap, syumul dan komprehensif.

Tambahan pula, dalam dunia industri pada hari ini, sikap sesetengah pengusaha makanan khususnya yang hanya mementingkan keuntungan juga menjadi tandatanya sejauh manakah aplikasi halalan tayyiban dijadikan amalan dan asas dalam

---

<sup>413</sup> Jabatan Kemajuan Islam Malaysia, *Halal Directory Malaysia 2004-2006* (Putrajaya: Jabatan Kemajuan Islam Malaysia, 2006), h.3.

<sup>414</sup> Faridah Shahdan, *Malaysia ke Arah Hab Makanan Halal* (Kuala Lumpur: Dewan Bahasa Pustaka, 2007), 109.

<sup>415</sup> Jabatan Standard Malaysia, *Buku Panduan Program Pematuhan Standard Kebangsaan (NSCP)* (Putrajaya: Jabatan Standard Malaysia, 2013), 8

melaksanakan tanggungjawab pengurusan sebagaimana ditekankan dalam standard ini. Malah timbulnya pelbagai salah laku dalam kalangan pemegang sijil halal dalam kalangan pengusaha makanan dan barang guna, maka persoalan tentang pengusaha dalam perkara ini sentiasa menjadi bahan perbincangan.<sup>416</sup>

### 3.4.5 Pengurusan Pensijilan Halal di Malaysia

Usaha membangunkan konsep halal telah lama dilaksanakan di Malaysia. JAKIM, JAIN dan MAIN dianggap agensi penting di peringkat persekutuan dan negeri dalam membangunkan halal di Malaysia.<sup>417</sup> Badan-badan Islam ini dianggap sebagai pihak berkuasa yang berwibawa<sup>418</sup> yang telah diberi kuasa melaksanakan pensijilan halal berdasarkan APD 2011.

Justeru, bagi membolehkan pengurusan pensijilan halal diurus secara berkesan, JAKIM telah dipertanggungjawabkan mengurus sistem pensijilan halal melalui proses-proses seperti berikut;<sup>419</sup>

- i. **Penilaian Dokumen** – borang permohonan dan dokumen sokongan dengan analisis terperinci mengenai profil syarikat bersama ramuan yang diisytiharkan, butir-butir pembekal, proses dan prosedur pengilangan dan lain-lain.
- ii. **Pemeriksaan** – Pemeriksaan secara fizikal termasuk penilaian ramuan yang diisytiharkan, kaedah penyimpanan bahan mentah dan produk akhir, bilik sejuk, aliran pengeluaran kilang pemprosesan dan aspek pengendalian pengeluaran, bahan pembungkusan, kebersihan am, amalan kawalan kualiti dan jaminan.

---

<sup>416</sup> –Peniaga, Pengusaha Tidak Sensitif’, *Utusan Malaysia*, 2 Februari 2012, Hlm. 9

<sup>417</sup> Jabatan Kemajuan Islam Malaysia, *Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia 2014* (Putrajaya: Jabatan Kemajuan Islam Malaysia, 2014).

<sup>418</sup> Ibid.

<sup>419</sup> Majlis Pembangunan PKS Kebangsaan, *Laporan PKS 2006* (Kuala Lumpur: Majlis Pembangunan PKS Kebangsaan, 2007), 159

- iii. **Penyediaan laporan** – pemeriksa teknikal akan menulis laporan lengkap mengenai status permohonan berdasarkan pemeriksaan premis.
- iv. **Panel Pengesahan Halal** - laporan akan dibentangkan serta dinilai.
- v. **Pengeluaran Sijil Halal** – apabila diluluskan, JAKIM akan mengeluarkan sijil Halal dan kebenaran untuk menggunakan logo halal akan diberikan. Sijil tersebut untuk tempoh dua tahun dan pembaharuan bagi permohonan hendaklah diserahkan tiga bulan sebelum tamat tempoh. JAKIM juga akan menjalankan pemantauan berterusan bagi memastikan pematuhan pada standard halal.

Sebagaimana sistem pensijilan halal mempunyai peraturan dan prosedur yang ditetapkan, maka hubungan di antara pengusaha dan pihak pengurusan pensijilan halal amatlah penting sungguhpun pada amalan pensijilan halal dilihat sebagai tahap kedua setelah pihak industri memahami dan menghayati konsep halalan tayyiban. Umumnya pihak industri seharusnya sudah memahami dan mampu menjadikan amalan halalan tayyiban itu suatu rutin harian sebelum mereka memohon pengiktirafan.<sup>420</sup> Hal ini memudahkan pihak pengurusan pensijilan kerana amalan terus sudah sedia terlaksana.<sup>421</sup>

#### **3.4.6 Elemen Pematuhan Halal dan *Tayyiban* dalam Prosedur Pensijilan Halal**

Bagi sesetengah pengusaha proses pensijilan halal dilihat terlalu rumit khusus bagi sesetengah syarikat yang gagal membuktikan sumber ramuan dan proses yang dijalankan. Namun, bagi sesetengah syarikat, ia bukanlah proses yang rumit kerana sumber ramuan dan proses yang dijalankan bertepatan dengan kehendak pensijilan halal. Kadang-kadang kerumitan tersebut timbul apabila pengusaha gagal untuk

---

<sup>420</sup> Jabatan Standard Malaysia, *DCM Requirement For Bodies Operating Halal Product Certification System* (Putrajaya: Jabatan Standard Malaysia, 2004), 2

<sup>421</sup> Hasmah Mohd Jaiz, *Persatuan Pengguna: Satu Tinjauan dari Perspektif Islam, (Latihan Ilmiah)* (Kuala Lumpur: Akademi Pengajian Islam Universiti Malaya, 1995)

memberi bukti yang jelas berserta dengan dokumen yang lengkap, malah kadang-kadang gagal untuk membuktikan secara amalnya proses yang dilakukan adalah menepati kehendak yang ditetapkan. Oleh itu, aspek keyakinan dan mengelak keraguan adalah aspek penting sistem pensijilan halal.

Melalui fungsi utama bahagian ini, penggubalan polisi berkaitan pensijilan halal JAKIM dilaksanakan dari semasa ke semasa. Malah, bahagian ini juga turut berperanan menjalankan kajian dan penilaian ke atas premis-premis yang memohon sijil halal serta menjalankan pemantauan secara berkala dan aduan awam ke atas pemegang sijil halal<sup>422</sup> Dalam usaha menjadi sebuah pusat perkhidmatan pensijilan halal yang berwibawa dan diiktiraf di peringkat nasional dan antarabangsa, misi bahagian ini adalah untuk memastikan semua produk yang diberikan sijil halal atau yang menggunakan perbhasan, halal adalah suci, dan halal mengikut lunas-lunas syarak.<sup>423</sup>

Dengan kuasa yang diberi melalui Akta Perihal Dagangan 2011 (APD 2011), pengurusan pensijilan halal (pengeluaran sijil) hanya boleh dilakukan oleh Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (JAKIM) dan Majlis Agama Islam Negeri (MAIN) atau Jabaatan Agama Islam Negeri (JAIN). Manakala agensi swasta dan badan-badan pensijilan lain adalah tidak dibenarkan malah ditetapkan denda yang tertentu sekiranya masih berbuat demikian.<sup>424</sup> Langkah ini sedikit sebanyak telah mampu menyelaras pengurusan pensijilan halal di Malaysia dan memberi *masalah* dalam aspek penyeragaman dan penyelarasan.<sup>425</sup>

---

<sup>422</sup> Jabatan Kemajuan Islam Malaysia, *Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia 2014* (Putrajaya: Jabatan Kemajuan Islam Malaysia, 2014).

<sup>423</sup> *Ibid.*

<sup>424</sup> Rujuk APD 2011

<sup>425</sup> —“RD 2011 Untuk Masalah Umat”, Mohd Shah Che Ahmad, Utusan Malaysia, 13 Januari 2012, Hlm. 4

Sebenarnya, tugas pengurusan pensijilan halal kini bukan sahaja merangkumi kerja-kerja pemeriksaan halal terhadap pemprosesan makanan dari aspek persediaan, penyembelihan, kebersihan, pemprosesan, pengendalian, penyimpanan, pengangkutan dan pengurusan,<sup>426</sup> malah, pihak berkuasa yang berkenaan khususnya JAKIM juga terlibat dalam pembangunan penyelidikan halal dan pembangunan sumber manusia dalam bidang halal. Ini kerana, perkembangan industri halal kini memerlukan mereka yang terlatih, profesional dan berkemahiran tinggi.

Berbanding negara-negara ASEAN yang lain, pengurusan pensijilan halal dilaksanakan oleh badan-badan Islam yang diiktiraf di negara tersebut. Semua badan-badan pensijilan berkongsi matlamat untuk memastikan aspek kehalalan dipatuhi sepenuhnya. Di Indonesia contohnya, tumpuan terhadap sistem halal syarikat pemohon atau pemegang sijil halal melalui Sistem Jaminan Halal (SJH)<sup>427</sup> itu diberi perhatian yang amat serius kepada sesebuah syarikat yang ingin memohon pensijilan berbanding di Malaysia yang mengutamakan aspek pengurusan pensijilan dan penguatkuasaan.

#### **3.4.7 Kandungan Utama dalam Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia**

Berbeza dengan Standard MS1500:2009, Manual Pensijilan Halal Malaysia 2014 menghuraikan secara lebih terperinci keperluan bagi melayakkan sesebuah syarikat mendapat pensijilan halal. Bahkan di dalamnya terdapat perincian keperluan terhadap keperluan bahan mentah, ramuan atau bahan bantuan pemprosesan (*processing aid*). Ia menyatakan dengan jelas keperluan pengusaha memastikan sumber ramuan yang digunakan. Ini termasuklah memastikan sumber haiwan yang digunakan mempunyai sijil halal yang sah. Manakala sumber bahan mentah berunsurkan haiwan yang diimport hendaklah dipastikan dari loji yang diiktiraf JAKIM dan Jabatan Perkhidmatan

---

<sup>426</sup> Mustafa Abdul Rahman, *Prosedur Pensijilan Halal Malaysia, Seminar Kebangsaan Produk Halal Makan & Barangan Gunaan Islam*, Prosiding Universiti Sains Malaysia, 2006, hlm. 20.

<sup>427</sup> Majlis Ulama Indonesia, *Guidelines On Halal Assurance System (HAS)*. The Assessment Institute For Food, Drugs And Cosmetics Of The Indonesian Council Of Ulama, 2005.

Vaterinar (JPV). Spesifikasi yang lengkap (mengandung komposisi bahan, carta alir dan sumber bahan mentah) hendaklah disertakan sekiranya tidak mengandungi sijil halal bagi sesuatu bahan mentah yang digunakan. Semua bahan-bahan tersebut dikehendaki dinyatakan secara terperinci dalam borang permohonan.<sup>428</sup>

Begitu juga dengan aspek pembungkusan dan pelabelan yang mempunyai kriteria tertentu yang perlu dipatuhi seperti label pembungkusan yang perlu dicetak dengan jelas, maklumat mengikut peraturan, akta dan standard berkaitan. Begitu juga pelabelan tidak harus melanggar prinsip hukum syarak serta tidak menonjolkan unsur-unsur tidak sopan yang bertentangan dengan hukum syarak. Dalam pada itu juga, logo halal tidak boleh disalahgunakan untuk tujuan yang melanggar syarak yang melanggar prinsip akidah dan akhlak.

Di samping itu, kilang pemprosesan produk yang layak untuk diberikan sijil halal hendaklah memenuhi kriteria yang meyakinkan bahawa ia tidak terdedah kepada sebarang perkara yang meragukan dan merbahaya kepada pengguna. Sesuatu kilang itu layak untuk dipertimbangkan sekiranya mempunyai mekanisme pengawalan bagi mencegah haiwan peliharaan atau liar daripada memasuki atau berada di dalam kawasan kilang tersebut. Manakala unsur yang membawa dan terdedah kepada najis dan pencemaran adalah perlu dielakkan. Ciri-ciri kilang yang memenuhi kehendak Manual ini dinyatakan dengan jelas seperti dalam perkara 5.4 yang juga menyentuh tentang persekitaran kilang yang harus terjamin dari aspek tujuan kilang tersebut, cara pengendalian dan penyelenggaraannya. Ini penting bagi memastikan bahawa aplikasi halalan tayyiban itu tidak hanya tertumpu terhadap bahan ramuan semata-mata.

---

<sup>428</sup> Halal Industry Development Corporation, *Buku Panduan Halal Panduan Untuk Pengeluar Makanan* (Petaling Jaya: Halal Industry Development Corporation, 2012), 19.

Jika diteliti kepada syarat yang dinyatakan ini, jelas menunjukkan bahawa untuk mendapatkan sijil halal atau logonya perlu melalui beberapa syarat penting iaitu pendaftaran dengan agensi atau badan tertentu untuk dipastikan bahawa premis perniagaan yang ingin diusahakan itu adalah sesuatu yang sah di sisi undang-undang. Memberi sijil halal kepada syarikat yang haram adalah suatu yang menyalahi undang-undang. Jelas di sini, istilah halal tersebut adalah sesuatu yang dibenarkan mengikut undang-undang Malaysia. Begitu juga aspek-aspek kebersihan dan kawalan keselamatan makanan amat dititikberatkan.

Bagi premis makanan pula, ia hendaklah dipastikan memenuhi kehendak *tayyiban* dalam penyediaan tempat pemprosesan makanan kerana ia memberi kesan kepada makanan yang diproses sama ada mengelak pencemaran atau sesuatu yang memberi kemudaran.<sup>429</sup> Oleh itu, mereka harus memastikan premis hendaklah sentiasa bersih dan terjaga. Dalam prosedur yang ditetapkan, untuk membolehkan sesebuah premis mendapat pengesahan halal, aspek *tayyib* dalam pengendalian hendaklah suci, bersih, kemas dan disusun dengan baik dan teratur. Sebagaimana pentingnya ditegaskan dalam manual ini larangan pekerja tinggal menetap di premis dengan kriteria yang dinyatakan seperti dalam perkara 5.5 manual tersebut.

Di samping itu, pekerja juga hendaklah memenuhi kehendak yang ditetapkan iaitu penekanan kepada aspek amalan kod etika pekerja dan amalan kebersihan yang baik (*Good Hygiene Practices*) sepertimana yang termaktub dalam Peraturan-peraturan Kebersihan Makanan 2009 dan peraturan-peraturan lain yang berkaitan.<sup>430</sup>

---

<sup>429</sup> Kementerian Kesihatan Malaysia, *Guidelines on Good Hygiene Practices for Small and Medium Scale Food Industries Towards HACCP* (Putrajaya: Ministry of Health Malaysia, 2002), h.1

<sup>430</sup> Rujuk akta dan garis panduan berkaitan amalan kebersihan yang dihasilkan oleh Kementerian Kesihatan Malaysia, secara umumnya bertepatan dengan kehendak Islam.

Dalam standard ini juga, jelas menunjukkan bahawa keperluan kepada aspek *tayyiban* dalam premis amat dititikberatkan. Mungkin bagi sesetengah pihak, aspek ini adalah suatu kerumitan, khususnya usahawan-usahawan yang bertaraf sederhana. Namun, bagi pihak auditor khususnya dalam pensijilan halal, memenuhi aspek asas dalam menyediakan sebuah bangunan yang selamat, bersih dan tidak memberi risiko adalah suatu yang memadai.

Aplikasi kawalan kebersihan juga merangkumi aspek pengangkutan di mana ia hendaklah memenuhi ciri-ciri keselamatan bagi menjamin kualiti produk yang dihasilkan sebagai memenuhi konsep halal dan *tayyiban*. Antara aspek penting yang perlu diawasi adalah unsur syubhah dan haram yang wujud sekiranya berlakunya pencampuran bahan yang halal dengan najis. Oleh itu, pengusaha mestilah memastikan pengangkutan yang digunakan adalah dalam keadaan bersih dan jauh daripada sebarang pencemaran. Di samping itu, kenderaan pengangkutan seperti trak pengangkutan hendaklah dikhaskan serta bersesuaian dengan jenis produk halal tersebut dan mematuhi keadaan kebersihan dan sanitasi sepertimana dinyatakan seperti syarat-syarat berikut:<sup>431</sup>

- a. Semua dalaman kenderaan mestilah bersih, berkeadaan baik, lancar dan jika perlu dinyahjangkitan dan dibalut bagi mencegah daripada kemasukan serangga dan bahan-bahan tercemar.
- b. Mengasingkan makanan yang berbeza atau dari yang bukan jenis makanan jika perlu ketika pengangkutan dan pengedaran. Menyediakan pencegahan yang berkesan daripada kontaminasi termasuklah habuk dan asap.
- c. Boleh mengekalkan suhu, kelembapan, udara, dan lain-lain keadaan yang perlu untuk menjaga makanan dari bahaya atau pembiakan bakteria dan kemerosotan mutu dan tidak sesuai untuk digunakan.

---

<sup>431</sup> MS 1500: 2009, op.cit.hlm. 11.

- d. Membolehkan suhu yang perlu, kelembapan dan lain-lain keadaan yang perlu diperiksa.

Justeru, konsep halalan tayyiban yang terjamin gambarannya daripada aspek kualiti, bersih dan suci juga merangkumi peralatan yang digunakan termasuk mesin yang mestilah bebas daripada segala kekotoran, tiada pencampuran najis sama ada bahan mentah itu sendiri atau peralatan dan mesin yang digunakan. Ini juga berdasarkan kehendak *Garis Panduan Dalam Amalan Kebersihan Yang Baik* dalam Perkara 7 menyatakan syarat tambahan seperti berikut:<sup>432</sup>

- i. Peralatan dan perkakasan yang digunakan bagi pemprosesan makanan hendaklah mempunyai bentuk yang sesuai dan permukaan yang bersentuh terus dengan makanan mestilah dibuat daripada bahan yang bukan toksid yang mudah dibersihkan dan disanitasi.
- ii. Peralatan hendaklah diletakkan jauh daripada dinding untuk memudahkan pembersihan.

Tambahan pula dalam *Garis Panduan Dalam Amalan Kebersihan Yang Baik* dalam Perkara 11 juga telah memperincikan perkara ini dengan melihat kepentingan pengawalan mutu produk sepanjang perjalanan sebelum sampai kepada pengguna, kawalan terhadap penggunaan kenderaan dan penyelenggaraan kenderaan supaya tiada sebarang pencemaran berlaku terhadap makanan. Secara teknikalnya kawalan ini dapat melengkap dan melaksanakan keperluan halalan tayyiban terhadap produk halal.<sup>433</sup>

Pendek kata, dalam mengesahkan sesuatu produk itu adalah halal, pengauditan akan dilakukan dari mula produk diproses hinggalah akhir penghasilan produk tersebut

---

<sup>432</sup> Guidelines on Good Hygiene Practices, (2002), op.cit., hlm. 3.

<sup>433</sup> Guidelines on Good Hygiene Practices, (2002), op.cit., hlm. 9.

termasuk dalam aspek pengangkutan. Aspek input, sistem dan output sesuatu produk akan diteliti sebelum disahkan halal. Namun, pemahaman dan skop input, sistem dan output perlu diteliti apakah memenuhi kehendak halalan tayyiban atau sebaliknya. I

#### **3.4.8 Rujukan-Rujukan Berkaitan Prosedur Pensijilan Halal**

Selain menjadikan standard MS1500:2009 Makanan Halal – Pengeluaran, Penyediaan, Pengendalian dan Penyimpanan – Garis Panduan Umum (Semakan kedua) sebagai rujukan utama, JAKIM/JAIN/MAIN juga menjadikan Akta Makanan 1983 (Akta 281), Peraturan-Peraturan Makanan 1985 dan Peraturan-Peraturan Kebersihan Makanan 2009 sebagai rujukan tambahan bagi mengukuhkan prosedur pensijilan halal. Perkara ini menjadi panduan kepada pihak industri bagi rujukan amalan kebersihan.

Sekiranya memerlukan penyelesaian isu-isu tertentu yang rumit, keputusan Jawatankuasa Fatwa Majlis Kebangsaan bagi Hal Ehwal Ugama Islam atau fatwa yang diwartakan oleh negeri adalah dijadikan panduan. Dalam pada itu juga, bagi barang gunaan, asas rujukan yang digunapakai adalah MS2200:2012 Barang Gunaan Islam – Bahagian 2: Penggunaan Tulang, Kulit dan Bulu haiwan – Garis Panduan Umum serta lain-lain standard dan garis panduan yang berkaitan. Begitu juga dengan pensijilan halal untuk produk kosmetik dan dandanan diri, farmaseutikal, rumah sembelih dan logistik yang dinyatakan secara jelas dalam Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia yang perlu dirujuk dalam memohon pensijilan halal.

Selain itu, terdapat banyak standard lain yang dijadikan rujukan tambahan seperti *The International Standardization For Organization (ISO)*<sup>434</sup>, *Hazard Analysis And Critical*

---

<sup>434</sup> *Guidelines For Quality and / or Enviromental Management, (2006), Selangor, SIRIM Berhad.*

*Control Point System (HACCP)*<sup>435</sup>, *General Principles Of Hygiene (GPFH)*<sup>436</sup> dan sistem jaminan halal seperti *Guidelines On Halal Assurance System (HAS)* yang digunakan di negara-negara lain juga boleh diterapkan dalam sistem ini. Begitu juga dengan akta-akta dan garis panduan yang terdapat dalam memperkukuhkan amalan halalan tayyiban.

#### **3.4.9 Perbandingan Pengurusan Pensijilan Halal Badan Islam Luar Negara**

Dalam melaksanakan sistem pensijilan halal di Malaysia, badan-badan Islam di luar negara juga mempunyai peranan dan tanggungjawab dalam menjaga aplikasi halalan tayyiban. Badan-badan Islam ini sama ada dinaungi oleh kerajaan, NGO dan entiti tersendiri sama ada terdiri daripada institusi Islam rasmi kerajaan, syarikat berdaftar yang dilantik dan badan-badan sukarela Islam berperanan dan bertindak menyelesaikan permasalahan dan isu halal khususnya mengenai produk halal.

Kebiasaannya, di antara badan pensijilan yang banyak membantu Malaysia dalam pensijilan halal adalah seperti *The Islamic Food and Nutrition Council of America (IFANCA)* di AS, *Majlis Ulama Islam Singapura (MUIS)*, *Majlis Ulama Indonesia (MUI)* dan sebagainya.<sup>437</sup> Badan-badan ini kebanyakannya adalah diiktiraf oleh kerajaan di negara masing-masing sungguhpun agama rasmi negara tersebut bukanlah agama Islam. Badan-badan ini juga berusaha melebarkan peranan mereka melibatkan antara negara luar yang mengeluarkan produk halal terutamanya apabila barangan tersebut akan dipasarkan ke Malaysia. Mereka memberi kerjasama dan memantau perjalanan pensijilan halal, proses dan pengeluaran barangan halal secara berterusan

---

<sup>435</sup> *Food Safety According To Hazard Analysis And Critical Control Point (HACCP) System, MS1480(1999)*, Department of Standard Malaysia.

<sup>436</sup> *General Principles of Food Hygiene, MS1514(2001)*, Department of Standards Malaysia.

<sup>437</sup> –Senarai Badan Islam Yang Diiktiraf JAKIM sehingga 3 Ogos 2016”, dicapai pada 22 November 2016, melalui <http://www.halal.gov.my/v4/FINAL%20->

mengikut prosedur yang telah ditetapkan. MUIS contohnya adalah sebuah agensi kerajaan yang melaksanakan kerja-kerja pensijilan halal di Singapura.

Sebenarnya, sehingga 3 Ogos 2016 terdapat 60 badan Islam yang telah diiktiraf JAKIM.<sup>438</sup> Badan-badan Islam bekerjasama dengan pihak JAKIM dalam melaksanakan pengesahan halal produk di negara masing-masing. Logo yang mendapat pengiktirafan badan-badan Islam ini sahaja diterimapakai dalam pelaksanaan pensijilan halal di Malaysia. Bagi mengukuhkan integriti halal dalam kalangan badan-badan Islam ini, pihak JAKIM akan melaksanakan lawatan dan pengauditan untuk memastikan badan-badan Islam ini mematuhi kehendak yang ditetapkan JAKIM dalam melaksanakan pengurusan pensijilan halal di negara tersebut. Dalam pada itu juga, akreditasi badan Islam ini bertujuan membantu pihak JAKIM mendapatkan bahan mentah dan produk luar negara yang disahkan halal bagi keperluan Malaysia.

Badan Islam adalah badan pensijilan halal terdiri daripada organisasi kerajaan, badan sukarela dan berdaftar sebagai syarikat. Negara-negara seperti Singapura dan Brunei tidak mempunyai masalah kerana berada di bawah kerajaan. Sebaliknya badan pensijilan halal sebagai badan sukarela dan syarikat banyak mendatangkan masalah dari segi komitmen dan mencari keuntungan. Kedapatan sesetengahnya mengabaikan syarat-syarat dan prosedur halal dalam melaksanakan pensijilan halal disebabkan tiada pihak yang mengawasi organisasi mereka di luar negara.

Hubungkait pensijilan halal dengan agensi atau badan Islam di luar negara adalah penting untuk mewujudkan rangkaian bagi melaksanakan aplikasi halalan tayyiban lebih lagi bagi mendepati cabaran industri halal semasa yang berdepan dengan

---

<sup>438</sup> *Ibid*

lambakan produk dalam pasaran. Pihak JAKIM dari semasa ke semasa sentiasa mengadakan pertemuan dan perbincangan dalam memantapkan kompetensi dalam membangunkan aplikasi halal.

#### **3.4.10 Kesimpulan**

Aplikasi halalan tayyiban yang diwujudkan di Malaysia adalah suatu usaha bagi membimbing, mengawal dan mengurus amalan yang dilaksanakan dalam kalangan pengusaha makanan secara lebih bertanggungjawab dan berkesan. Usaha Malaysia dalam memperkenalkan sistem pensijilan halal dilihat penting dalam usaha menjadikan amalan aplikasi halalan tayyiban sebagai suatu aplikasi penting dalam kalangan pengusaha khususnya dalam industri makanan. Sungguhpun aplikasi yang diusahakan adalah tidak menyeluruh, elemen-elemen lain yang dibentuk dan dihasilkan melalui piawaian, polisi dan dasar yang sedia ada diharap dapat digembelingkan secara lebih berkesan untuk dilaksanakan.

Justeru, pihak pengurusan syarikat dan pihak berkuasa harus mengukuhkan pelaksanaan sistem aplikasi yang ditetapkan bagi mengukuhkan keyakinan pengguna terhadap produk yang dihasilkan. Sistem pensijilan halal yang dilaksanakan harus berperanan dengan lebih berkesan bukan sahaja memberi penegasan kepada pihak industri supaya mengikut kehendak syariah secara lebih menyeluruh, malah harus berterusan memberi bimbingan dan pendidikan untuk memberi impak kepada pengembangan industri halal secara global. Pensijilan halal akan dapat mengesahkan kualiti sesuatu produk yang bukan sahaja dilihat terhadap status halalnya, tetapi juga bagaimana proses yang dijalankan serta bagaimana ia diurus dengan sebaiknya dan sesempurna mungkin.

Oleh itu, usaha menambahbaikkan sistem pengurusan pensijilan sedia ada adalah suatu keperluan di samping mengukuhkannya dengan elemen-elemen lain yang dapat meningkatkan amalan aplikasi halalan tayyiban dalam kalangan pengusaha-pengusaha khususnya mereka yang menjalankan industri ini. Namun begitu, prosedur-prosedur yang diadakan ini seharusnya tidak menghalang pengusaha untuk memenuhi kehendak-kehendak yang dinyatakan. Oleh itu, respon usahawan terhadap prosedur yang ditetapkan amat diperlukan untuk mengkaji sejauh manakah kesedian pengusaha untuk mendapatkan pensijilan halal terhadap produk yang dikeluarkan. Berdasarkan jumlah statistik permohonan dan pemegang sijil halal ternyata ia amat jauh berbeza dengan jumlah syarikat yang mengeluarkan produk makanan. Kesedaran ini dilihat penting untuk menambah penyertaan syarikat ke dalam amalan aplikasi halalan tayyiban.

### 3.5 APLIKASI HALALAN TAYYIBAN DAN SISTEM KAWALAN PRODUK HALAL

#### 3.5.1 Pengenalan

Secara asasnya, Islam melarang umat Islam menjual barangan yang haram<sup>439</sup> dan syubhah sama ada dalam aspek makanan, minuman, kosmetik, ubat-ubatan dan barangan untuk kegunaan harian yang lain.<sup>440</sup> Malah mengedar atau mempromosi produk yang syubhah dan haram juga adalah sesuatu yang dilarang apatah lagi menghasilkan produk yang haram dan syubhah.

Selain itu, Islam juga melarang menghasilkan barang-barang yang memberi mudarat kepada manusia seperti makanan yang tercemar dan rosak, makanan beracun, makanan berisiko terhadap kesihatan dan sebagainya. Apatah lagi, menghasilkan sesuatu produk dan menamakan ia sebagai produk yang baik atau halal tanpa pengiktirafan pihak berkuasa adalah sesuatu kesalahan yang terdapat dalam undang-undang.

Sungguhpun dalam perundangan tidak mempertegaskan pengharaman segala produk yang berunsur haram, syubhah dan tidak menepati kehendak *tayyiban* secara jelas, terdapat peraturan dan kawalan yang tertentu yang telah diwujudkan bagi menangani perkara tersebut. Ini termasuklah dalam aspek berkait dengan kawalan kualiti dan keselamatan makanan, amalan penjualan, amalan perdagangan dan sebagainya yang dijalankan oleh pelbagai agensi kerajaan yang lain. Justeru, melaksanakan peranan yang berkesan dalam usaha mencegah penghasilan dan penggunaan produk haram dan syubhah amat diperlukan supaya dapat dihindarkan daripada pengguna muslim.

---

<sup>439</sup> Al-Mā'idah, 5:3. Ayat ini secara terperinci menerangkan pengharaman bangkai, darah, daging babi dan daging haiwan yang disembelih atas nama selain Allah.

<sup>440</sup> Al-Mā'idah, 90 & 91, al-Baqārah, 219 dan an-Nisā', 43.

### **3.5.2 Keperluan Sistem Kawalan Halal dalam Pembangunan Industri Halal**

Sehingga kini, didapati tiada undang-undang dan peraturan yang dikuatkuasakan untuk menghalang sesuatu produk yang diharamkan syarak atau berstatus syubhah dalam pasaran daripada digunakan oleh pengguna muslim. Kewujudan undang-undang dan kawalan halal sedia ada hanya menyentuh tentang penyalahgunaan istilah halal dan pengurusan pensijilan halal seperti yang terdapat dalam APD 2011 yang tertakluk kepada kaedah dan peraturan tertentu yang ditetapkan.

Secara jelasnya sebagaimana yang ditegaskan dalam al-Quran dan Hadis serta diperkukuhkan pandangan para ulama' berkaitan konsep halal dan haram, sesuatu yang halal perlu dinyatakan kehalalannya, serta sesuatu yang haram perlu dihindarkan. Namun, persoalan yang seringkali timbul adalah sejauhmanakah peraturan dan undang-undang yang dikuatkuasakan itu menjurus kepada aplikasi penjelasan tersebut. Oleh kerana mempunyai pelbagai dimensi berdasarkan ruang lingkup serta kemampuan sedia ada, peraturan sedia ada hanya mampu dilakukan khusus untuk mereka yang menjadi pemegang sijil halal dan mereka yang menyalahgunakan istilah halal. Sehingga kini, tiada usaha yang benar-benar bersungguh-sungguh untuk mewajibkan setiap pengeluar memohon pensijilan halal dan menguatkuasakan peraturan halal bagi semua syarikat yang dimilikinya.

Dalam usaha mengukuhkan aplikasi halal di negara ini, pengukuhan terhadap elemen yang terdapat dalam konsep halalan tayyiban wajar diteliti melalui perundangan sedia ada. Ini kerana, akta khusus berkaitan halal masih gagal diwujudkan, sedangkan isu-isu syubhah dan non-halal yang melanda pasaran ummah wajar ditangani dengan berkesan.

Untuk itu, akta yang berkaitan seperti APD 2011 adalah digunapakai contohnya menangani logo halal, amalan percampuran produk tidak halal dengan makanan halal

melalui jenama halal, penggunaan sijil halal palsu,<sup>441</sup> penggunaan logo halal tanpa kebenaran,<sup>442</sup> penggunaan ayat-ayat suci al-Quran untuk mengkaburi pelanggan dan penyalahgunaan istilah halal untuk produk yang tidak halal dan tidak bersih.<sup>443</sup>

Dalam isu-isu yang dikaitkan dengan halalan tayyiban seperti amalan kebersihan, Akta yang lain seperti Akta Makanan 1983 dan peraturan-peraturan makanan 1985 dan Peraturan-Peraturan Kebersihan 2009 adalah digunapakai. Bahkan jika diteliti dalam akta tersebut, sejumlah peraturan yang disediakan adalah dilihat memenuhi kehendak halalan tayyiban.

Sehubungan dengan itu, peruntukan undang-undang yang tegas adalah suatu keperluan untuk industri bagi memastikan pengusaha tidak sewenang-wenangnya menyalahgunakan istilah dan jenama halal dengan tujuan dan cara yang salah. Justeru, melaksanakan aplikasi halal melalui penguatkuasaan undang-undang adalah dilihat sebagai usaha mencegah daripada berlakunya perkara-perkara yang bertentangan dengan kehendak syarak atau menghindari sesuatu yang boleh menjejaskan integriti halal itu sendiri.<sup>444</sup>

Jika diimbaz laporan pemantauan yang dilaksanakan JAKIM semenjak tahun 1976 hingga 2005, dilaporkan sebanyak 138 kes penyalahgunaan peraturan dan logo mengikut Akta Perihal Dagangan 1972 telah diambil tindakan.<sup>445</sup> Menurut Hakimah, sepanjang 2011, JAKIM mengadakan 1,378 pemeriksaan, pemantauan dan penguatkuasaan di seluruh Malaysia. Daripada jumlah itu katanya sebanyak 88 buah syarikat digantung Sijil Pengesahan Halal (SPHM) kerana pelbagai kesalahan

---

<sup>441</sup> —"Logo Halal Palsu Berleluasa", Berita Harian 27 Januari 2012, N3

<sup>442</sup> —"Rakoren Gagal Pamer Sijil Halal", Berita Harian, 22 Januari, h. 14

<sup>443</sup> "Keperluan Penguatkuasaan Halal", Kosmo, 5 April 2006.

<sup>444</sup> Mustafa Afifi Ab. Halim & Azlin Alisa Ahmad, "Enforcement of Consumer Protection Laws on Halal Products: Malaysian Experience", dalam *Asian Social Science*; Vol. 10, No. 3; 2014

<sup>445</sup> "Akta Halal diperlukan", Utusan Malaysia, 18 Mac 2005.

melanggar piawai halal Malaysia. Sementara 16 buah syarikat ditarik balik SPHM oleh Panel pengesahan halal dan tidak dibenarkan menggunakan logo.<sup>446</sup>

Malah, di Malaysia pelaksanaan undang-undang berkaitan makanan sungguhpun masih belum menyeluruh, pemakaian kepada rujukan kepada peruntukan yang lain adalah jelas sebagaimana dinyatakan dalam Undang-Undang Berkaitan Perniagaan Makanan, Undang-Undang Berkaitan Haiwan Ternakan, Undang-Undang berkaitan Perikanan, Undang-Undang Berkaitan Pertanian, Import Eksport Makanan, Standard Makanan, Akta Makanan, Peraturan Makanan dan Peraturan Kebersihan<sup>447</sup>

Di Malaysia, undang-undang kawalan produk halal adalah dirujuk kepada peruntukan undang-undang yang termaktub di negeri-negeri dan penguatkuasaan undang-undang yang digunapakai secara bersama. Pemakaian undang-undang ini sentiasa mengalami perubahan berdasarkan isu-isu yang berlaku yang menyebabkan timbulnya kesedaran untuk menguatkuasakan undang-undang yang berkaitan. Contohnya apabila timbulnya isu berkaitan logo palsu yang banyak di pasaran tanpa kawalan, maka pengubalan undang-undang berkaitan Akta Perihal Dagangan APD 2011 (APD 2011) dilihat sebagai suatu langkah yang amat baik untuk meningkatkan kawalan tersebut.<sup>448</sup>

### **3.5.3 Bentuk Undang-Undang Berkaitan Halal di Malaysia**

Sistem kawalan halal di Malaysia yang dilaksanakan adalah berdasarkan sistem perundangan sama ada di peringkat Persekutuan mahupun di negeri-negeri. Pada masa yang sama, terdapat juga peraturan dalam akta yang lain yang boleh dikaitkan dengan

---

<sup>446</sup> —Permohonan Sijil Halal Meningkatkan”, Utusan Malaysia, 13 Januari 2012, hal. 2

<sup>447</sup> Noriah Ramli, *The Law of Food & Drinks in Malaysia* (Kuala Lumpur: Institut Terjemahan & Buku Malaysia, 2013), h. 3

<sup>448</sup> —Logo Halal Palsu Berleluasa”, Berita Harian, 27 Januari 2012, h.3

halal. Ini dapat diperhatikan sekiranya suatu kajian yang lengkap dapat dilakukan terhadap undang-undang yang ada di Malaysia untuk dilihat secara lebih komprehensif.

Menyedari istilah halal (حلال) seringkali digunakan secara langsung atau tidak langsung bagi memberi keyakinan kepada pengguna, usaha telah dilaksanakan oleh pihak berkuasa di Malaysia untuk memastikan hanya yang diiktiraf halal sahaja layak memakainya. Namun, kini istilah halal bukan sahaja digunakan untuk menyakinkan pengguna terhadap sesuatu produk, malah ia juga digunakan untuk perkhidmatan, profesion tugas seperti eksekutif halal, konsultan halal, eksekutif halal, penasihat halal dan sebagainya. Justeru, ia menimbulkan pelbagai tanggapan tentang sejauhmanakah kehalalan sesuatu itu.

Di samping wujudnya segelintir pihak yang tidak bertanggungjawab sama ada jahil atau sengaja mengambil kesempatan termasuklah penyalahgunaan istilah halal sedangkan mempunyai unsur syubhah dan haram. Oleh itu kewajaran kepada suatu mekanisme mengawal istilah dan produk yang menggunakan jenama halal adalah suatu yang relevan dengan keadaan semasa. Sehubungan dengan itu, peruntukan perundangan haruslah digunapakai bagi menangani permasalahan ini tidak terhad melalui APD 2011 sedia ada contohnya memperkenalkan Akta Halal yang dilihat lebih kukuh bidang kuasanya dan skopnya sungguhpun berdepan dengan dengan pelbagai cabaran seperti isu-isu berkaitan kuasa negeri dan persetujuan Sultan.<sup>449</sup>

---

<sup>449</sup> Ahmad Hidayat Buang, Zulzaidi Mahmod, Isu dan Cabaran Badan Pensijilan Halal di Malaysia, *Shariah Journal*, Jil 20, Bil 3 (2012), 271-288

Buat masa ini, salah satu usaha yang telah dilakukan oleh pihak kerajaan adalah dengan melakukan penambahbaikan undang-undang kawalan sedia ada khusus terhadap pengawalan logo dan sijil halal. Sehubungan dengan itu, penguatkuasaan penggunaan logo dan sijil halal yang sedia ada telah diperkemaskan apabila Parlimen memansuhkan Akta Perihal Dagangan 1972 (Akta 87) dan diganti dengan undang-undang baru iaitu Akta Perihal Dagangan 2011 (Akta 730). Melalui Seksyen 28 dan 29 di bawah Akta 730 ini, tiga perintah telah diwujudkan iaitu Perintah Perihal Dagangan (Perakuan dan Penandaan Halal) 2011 (P.U. (A) 431), Perintah Perihal Dagangan (Takrif Halal) 2011 (P.U.(A)430) dan Peraturan-Peraturan Perihal Dagangan (Fi Perakuan dan Penandaan Halal) 2011 (P.U.(A) 432). Perintah-perintah baru ini menggantikan perintah yang lama iaitu Perintah Perihal Dagangan (Penggunaan Perbhasan –Halal”) 1975 dan Perihal Dagangan (Penandaan Makanan)1975.

### **3.5.3.1 Akta Perihal Dagangan 2011 (APD 2011)**

Akta Perihal Dagangan (APD) adalah suatu usaha yang dijalankan oleh kerajaan untuk mengukuhkan aplikasi halal melalui proses perundangan. Ia adalah suatu usaha murni yang mempunyai kebaikan dalam aspek kepenggunaan dan pengeluaran makanan.<sup>450</sup> Di samping sebagai suatu usaha untuk menyeragamkan penggunaan hanya satu logo halal di Malaysia, ia dilihat mampu menghapuskan keraguan dan kekeliruan pengguna dan pengeluar makanan.<sup>451</sup>

Pada 11 Julai 2011 kerajaan telah meluluskan APD 2011 bagi menggantikan APD 1972. Pindaan ini sekaligus memansuhkan APD 1972 dan digantikan dengan Akta Perihal Dagangan 2011 (APD 2011). Sebenarnya banyak pindaan aspek lain yang dibuat bagi

---

<sup>450</sup> —RD 2011 untuk Masalah Umat,” *Utusan Malaysia*, 13 Januari 2012, h. 4

<sup>451</sup> —Satu Logo Halal Hapus Keraguan,” *Utusan Malaysia*, 13 Januari 2012, h. 2

memperbaiki kelemahan-kelemahan yang terdapat dalam APD 1972.<sup>452</sup> APD 2011 mengandungi beberapa peruntukan utama iaitu:

- a) Peruntukan berkaitan salah laku amalan perdagangan.
- b) Peruntukan berkaitan pelanggaran cap dagangan;
- c) Peruntukan bagi melantik pihak berkuasa berwibawa untuk perakuan dan pengecapan pada barang-barang; dan
- d) Peruntukan berkaitan penalti.

Sehubungan itu, APD 2011 telah dikuatkuasakan pada 1 November 2011. Manakala perundangan berkaitan Perihal Perintah Dagangan (Takrifan Halal) 2011 dan Perintah Perihal Dagangan (Perakuan dan Penandaan Halal Bagi Makanan dan Barangan) 2011 dikuatkuasakan pada 1 Januari 2012.<sup>453</sup> Akta Perihal Dagangan yang dikuatkuasakan tersebut adalah perundangan Persekutuan yang bermatlamat melindungi pengguna daripada sebarang amalan perdagangan dan perniagaan yang tidak beretika dengan memastikan pengguna-pengguna mendapat maklumat yang tepat mengenai sesuatu barang agar mereka dapat membuat pertimbangan yang sesuai sebelum proses pembelian dijalankan.

Secara umumnya dilihat, penekanan dalam Akta ini adalah berkaitan keterangan palsu atau mengelirukan yang dibuat oleh pengeluar adalah satu kesalahan jenayah dan jika disabitkan kesalahan boleh dikenakan denda. Di bawah APD 2011 di wujudkan 2 perintah berkaitan dengan halal.

---

<sup>452</sup> Kenyataan Media Menteri Perdagangan dalam Negeri, Koperasi dan Kepenggunaan Malaysia, "Penguatkuasaan Akta Perihal Dagangan 2011 dan Pensijilan Halal", pada 19 September 2011

<sup>453</sup> Ibid, 2

### **i. Perintah Perihal Dagangan (Takrif Halal) 2011**

Jika dilihat secara terperinci, Perintah Perihal Dagangan (Takrif Halal) 2011 adalah berdasarkan kuasa yang diberikan di bawah seksyen 28 APD 2011. Perintah baru ini telah diwartakan pada 30 Disember 2011 (P.U (A) 430) dan mula berkuatkuasa pada 1 Januari 2012. Di samping itu, pada perenggan 6 dalam perintah ini, ia dengan jelas menyebut bahawa dengan berkuatkuasa perintah baru ini, Perintah Perihal Dagangan (Penggunaan Perbahasaannya "Halal") 1975 [P.U (A) 237/1975] adalah dibatalkan.

Berdasarkan Perintah Perihal Dagangan (Takrif Halal 2011), APD 2011 halal ditakrifkan sebagai:

- a. Tidak mengandungi apa-apa bahagian binatang yang orang Islam dilarang memakannya atau yang tidak disembelih mengikut Hukum Syarak atau fatwa.
- b. Tidak mengandungi benda-benda najis mengikut hukum syarak dan fatwa.
- c. Tidak memabukkan mengikut Hukum Syarak dan fatwa.
- d. Tidak mengandungi apa-apa bahagian atau anggota manusia atau hasil daripada yang tidak dibenarkan oleh Hukum Syarak dan fatwa.
- e. Tidak beracun, atau tidak memudaratkan kesihatan.
- f. Tidak disediakan, diproses atau dikilang menggunakan peralatan yang dicemari najis mengikut hukum syarak dan fatwa; dan
- g. Tidak bersentuhan, bercampur atau berdekatan dengan binatang yang dilarang dimakan atau najis semasa penyediaan, pemprosesan atau penyimpanan.

Jika diperhatikan dengan jelas, Perintah Perihal Dagangan (Takrif Halal) 2011 mempunyai skop pemakaian perintah yang telah diperluaskan daripada aspek makanan sahaja seperti yang ditetapkan pada Perintah Perihal Dagangan (Penggunaan Perbahasaannya Halal) 1975 kepada barangan bukan makanan dan juga perkhidmatan. Makanan ditafsirkan sebagai setiap barang yang dikilangkan, dijual atau digambarkan untuk digunakan sebagai makanan atau minuman bagi kegunaan manusia dan termasuklah konfeksi, bahan kunyahan dan apa-apa bahan bagi makanan, minuman, konfeksi atau bahan kunyahan itu.<sup>454</sup> Manakala, perkhidmatan yang berkaitan dengan

---

<sup>454</sup> Warta Kerajaan Persekutuan, Perintah Perihal Dagangan (Takrif Halal) 2011

makanan atau barang-barang adalah termasuklah pengangkutan, penyimpanan dan pemrosesan bahan mentah, penyajian dan peruncitan makanan atau barang-barang tersebut.

Selain itu, dalam Perintah Perihal Dagangan (Taktif Halal) 2011 juga menyatakan dengan jelas larangan memperdayakan atau mengelirukan melalui cara tertentu yang digunakan untuk menunjukkan sesuatu yang halal seperti menggunakan ayat al-Quran atau objek atau gambar berkaitan dengan agama Islam seperti Kaabah pada premis atau pada bekas makanan.

Malah, pada perenggan 4 (3) dalam perintah ini menyatakan dengan jelas bahawa beban pembuktian adalah di atas pihak tertuduh, bukan pegawai penguatkuasa atau pendakwa. Ini bererti bahawa sekiranya seseorang menggunakan ayat al-Quran sebagai suatu tanda yang menunjukkan halalnya produk atau perkhidmatan yang disediakan, maka adalah menjadi keperluan bagi pengusaha membuktikan bahawa produk dan menu yang disediakan adalah halal.

Sementara itu, kadar penalti bagi mereka yang melakukan kesalahan melanggar Perintah Perihal Dagangan (Taktif Halal 2011) dilihat adalah lebih tinggi berbanding dengan APD 1972. Bagi pesalah daripada kalangan pertubuhan perbadanan, ketetapan hukuman yang ditetapkan bagi pesalah di bawah perintah ini adalah tidak melebihi lima juta ringgit, dan bagi kesalahan yang kedua atau yang berikutnya, didenda tidak melebihi sepuluh juta ringgit. Bagi pesalah yang berlatarbelakangkan bukan suatu pertubuhan perbadanan, hukuman denda adalah tidak melebihi satu juta ringgit atau dipenjarakan selama tempoh tidak melebihi tiga tahun atau kedua-duanya sekali. Bagi kesalahan yang kedua atau yang berikutnya, didenda tidak melebihi lima juta ringgit atau dipenjarakan selama tempoh tidak melebihi lima tahun atau kedua-duanya.

## **ii. Perintah Perihal Dagangan (Penandaan dan Perakuan Halal) 2011**

Selain itu, perkara penting yang dimasukkan dalam Akta ini adalah berkaitan bidang kuasa melaksanakan pengurusan pensijilan halal. Dengan jelas akta ini telah membuat pengiktirafan secara rasmi takrifan pihak berkuasa berwajib dalam membuat perakuan halal adalah JAKIM dan MAIN.

Selain diiktiraf sebagai pihak berkuasa yang berwajib dalam pengeluaran sijil halal, pihak lain termasuklah pihak swasta atau badan bukan kerajaan adalah tidak dibenarkan sama sekali mengeluarkan sijil halal di Malaysia. Seksyen 3, Perintah Perihal Dagangan (Penandaan dan Perakuan Halal) 2011 menyatakan seperti berikut :

”Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (JAKIM) dan Majlis Agama Islam bagi Negeri-Negeri masing-masing hendaklah menjadi pihak berkuasa berwajib untuk memperaku bahawa mana-mana makanan, barang-barang atau perkhidmatan yang berhubung dengan makanan atau barang-barang itu adalah halal mengikut Perintah Perihal Dagangan (Takrif Halal) 2011 [P.U. (A) 430/2011].”

Di samping itu, perakuan perihal halal adalah dilarang diisytiharkan melainkan mendapat perakuan oleh pihak berkuasa berwajib sebagaimana disebut dalam Perenggan 4, Perintah Perihal Dagangan (Penandaan dan Perakuan Halal) 2011 seperti berikut:

”Semua makanan dan barang-barang tidak boleh diperihalkan sebagai halal atau diperihalkan dengan cara lain untuk menunjukkan makanan atau barang-barang itu boleh dimakan atau digunakan oleh orang Islam melainkan jika -  
(a) Diperakukan sebagai halal oleh Pihak Berkuasa Berwajib; dan  
(b) Ditandakan dengan logo sebagaimana yang dinyatakan dalam Jadual Pertama.”

Dalam menguatkuasakan peraturan penggunaan logo halal badan pensijilan halal luar negara untuk produk yang diimport diwujudkan dengan memastikan hanya sijil halal badan pensijilan halal yang diiktiraf oleh JAKIM sahaja boleh digunakan. Perenggan 5,

Perintah Perihal Dagangan (Penandaan dan Perakuan Halal) 2011 menyatakan seperti berikut:

”Semua makanan dan barang-barang import yang dipasarkan di Malaysia tidak boleh diperihalkan sebagai halal melainkan jika makanan dan barang-barang import itu mematuhi kehendak perenggan 4 atau diperakukan sebagai halal oleh badan pensijilan halal luar negara yang diiktiraf oleh Jakim sebagaimana yang dinyatakan dalam Jadual Kedua.”

Ini secara jelas menunjukkan bahawa usaha memperkasakan aplikasi halal ini telah dibuat oleh pihak berkuasa dengan meningkatkan peranan JAKIM dalam bidang pengesahan halal di samping menghalang mana-mana pihak yang tidak mempunyai kewibawaan dan kepakaran membuat pengesahan halal. Keadaan ini sungguhpun dilihat secara positif memberi manfaat yang banyak terhadap industri halal, ia perlu dinilai dari semasa ke semasa untuk meneliti sejauh manakah pematuhan terhadap Akta ini dilaksanakan.

### 3.5.3.2 Akta/Enakmen Jenayah Syariah Wilayah Persekutuan dan Negeri-Negeri

Selain daripada usaha memperkemaskan peruntukan undang-undang di peringkat Persekutuan seperti yang terdapat dalam APD 2011, sebenarnya aplikasi kawalan halal berdasarkan perundangan di peringkat negeri sudah lama dikuatkuasakan. Ini termasuklah Wilayah-Wilayah Persekutuan. Namun, skopnya hanya terhad dalam kalangan orang-orang Islam.

Berdasarkan peruntukan berkaitan penggunaan logo dan perbahasaan halal memang sudah wujud berdasarkan beberapa Akta/Enakmen Jenayah Syariah Negeri, antaranya ialah Wilayah Persekutuan, Selangor, Johor, Pulau Pinang, Sabah dan Sarawak. Di Wilayah Persekutuan contohnya, melalui Akta/Enakmen Jenayah Syariah Wilayah Persekutuan menyatakan, sekiranya logo halal itu digunakan untuk sesuatu produk dan kemudian didapati bahawa makanan tersebut tidak halal, maka ia telah melakukan kesalahan dan boleh dikenakan tindakan di bawah Akta/Enakmen Jenayah Syariah Wilayah Persekutuan dan negeri-negeri atas kesalahan mempamerkan tanda halal palsu.<sup>455</sup>

Bagi negeri Pahang pula, pewartaan peraturan pensijilan halal adalah dinyatakan di bawah Enakmen Pentadbiran Undang-Undang Islam 1991.<sup>456</sup> Enakmen ini agak terperinci kerana memasukkan prosedur pensijilan halal sebagai kaedah-kaedah yang jelas merangkumi penubuhan Jawatankuasa Kajian Makanan dan Barangan Gunaan Orang Islam, permohonan, analisis, rayuan dan hak-hak pemegang sijil halal.

---

<sup>455</sup> Sebagai contoh di dalam Akta Jenayah Syariah (Wilayah Persekutuan) 1997, Seksyen 42 menetapkan bahawa: –seseorang yang mempamerkan produk makanan atau minuman yang tidak halal sebarang penunjukkan bahawa makanan tersebut adalah halal adalah melakukan kesalahan dan sekiranya didapati bersalah boleh dikenakan denda tidak lebih daripada RM5000 atau penjara tidak lebih tiga tahun atau kedua-duanya”.

<sup>456</sup> Enakmen Pentadbiran Undang-Undang Islam 1991, Kaedah-Kaedah Pentadbiran Undang-Undang Islam (Sijil Pengesahan Halal), Majlis Agama Islam Pahang, hlm. 5

Berdasarkan pewartaan ini, enakmen halal Pahang bergantung kepada peranan JKMBGOI dalam membuat keputusan dalam pensijilan halal yang dianggotai oleh pelbagai jabatan dan agensi. Selain itu, di bawah Peruntukan Am perkara (4) jelas menyatakan Majlis Agama Islam dan Adat Resam Melayu Pahang boleh melalui apa-apa cara yang sesuai menghebahkan nama-nama pemegang sijil halal yang telah dikeluarkan daripada Daftar Sijil atau digantung daripada menggunakan sijil.<sup>457</sup>

Dalam Perlembangan Persekutuan, kuasa-kuasa berkenaan dengan hal ehwal “agama” diletakkan di bawah kuasa Negeri<sup>458</sup>. Untuk itu, perkara yang bersangkutan dengan halal juga diletakkan di bawah Akta/Enakmen negeri-negeri di Malaysia. Bagi Wilayah Persekutuan pula, kuasa ini dijalankan oleh Parlimen<sup>459</sup>. Akta Kesalahan Jenayah Syariah (Wilayah-Wilayah Persekutuan) 1997 [Akta 559] yang hanya terpakai di Wilayah Persekutuan dalam Seksyen 42, Bahagian V (Kesalahan Jenayah) memperuntukkan<sup>460</sup> :

—Manamana orang yang mempamerkan pada atau berkenaan dengan manamana makanan atau minuman yang tidak halal, apa-apa tanda yang menunjukkan bahawa makanan atau minuman itu adalah halal adalah melakukan suatu kesalahan dan apabila disabitkan boleh didenda tidak melebihi lima ribu ringgit atau dipenjarakan selama tempoh tidak melebihi tiga tahun atau kedua-duanya.”

Begitu juga dengan beberapa Akta dan Enakmen negeri-negeri lain yang memperuntukkan hukuman bagi kesalahan penyalahgunaan tanda halal. Misalnya, di negeri Johor di bawah Enakmen Kesalahan Jenayah Syariah 1997 Seksyen 42<sup>461</sup>,

---

<sup>457</sup> Ibid, hlm. 9

<sup>458</sup> Rujuk Senarai II Jadual Kesembilan Perlembagaan Persekutuan. Dicapai melalui [http://wikisource.org/wiki/Perlembagaan\\_Persekutuan\\_Malaysia](http://wikisource.org/wiki/Perlembagaan_Persekutuan_Malaysia),

<sup>459</sup> Rujuk Senarai I Jadual ke Sembilan perenggan 6(e), ibid.

<sup>460</sup> Undang-Undang Malaysia, Akta Kesalahan Jenayah Syariah (Wilayah-Wilayah Persekutuan) 1997, Bahagian V-Kesalahan Pelbagai, Seksyen 42.

<sup>461</sup> Negeri Johor, Enakmen 4 Tahun 1997, Enakmen Kesalahan Jenayah Syariah 1997, Seksyen 42 Penyalahgunaan Tanda Halal.

Selangor di bawah Enakmen Jenayah Syariah (Selangor) 1995 Seksyen 38<sup>462</sup>, Terengganu di bawah Enakmen Kesalahan Jenayah Syariah (Takzir) (Terengganu) 2001 Seksyen 49<sup>463</sup>, Pulau Pinang di bawah Enakmen Kesalahan Jenayah Syariah (Negeri Pulau Pinang) 1996 Seksyen 42<sup>464</sup> dan Sabah di bawah Enakmen Kesalahan Jenayah Syariah 1995 Seksyen 60<sup>465</sup>.

Di negeri Sabah, Enakmen Kesalahan Jenayah Negeri Sabah di bawah Seksyen 59 memperuntukkan undang-undang bagi kesalahan makanan haram<sup>466</sup> yang memperjelaskan lagi kesalahan berkaitan dengan produk makanan halal yang tidak terdapat dalam mana-mana enakmen kesalahan jenayah syariah di negeri lain termasuk terdapat peruntukkan kesalahan menyembelih tanpa kebenaran majlis. Akta atau Enakmen Jenayah Syariah Negeri-Negeri ini hanya terpakai untuk orang Islam sahaja

---

<sup>462</sup> Negeri Selangor, Enakmen 9 Tahun 1995, Enakmen Jenayah Syariah (Selangor) 1995, Seksyen 38 Penyalahgunaan Tanda Halal.

<sup>463</sup> Negeri Terengganu, Enakmen 7 Tahun 2001, Enakmen Kesalahan Jenayah Syariah (Takzir) (Terengganu) 2001 Seksyen 49 Penyalahgunaan Tanda Halal.

<sup>464</sup> Negeri Pulau Pinang, Enakmen 3 Tahun 1996, Enakmen Kesalahan Jenayah Syariah (Negeri Pulau Pinang) 1996 Seksyen 42 Penyalahgunaan Tanda Halal.

<sup>465</sup> Negeri Sabah, Enakmen 3 Tahun 1995, Enakmen Kesalahan Jenayah Syariah 1995 Seksyen 60, Salahguna Tanda Halal.

<sup>466</sup> Negeri Sabah, Enakmen 3 Tahun 1995, Enakmen Kesalahan Jenayah Syariah 1995 Seksyen 59, Makanan yang diharamkan.

- 1) Sesiapa yang memakan apa-apa jenis makanan yang diharamkan oleh agama Islam adalah melakukan suatu kesalahan.
- 2) Sesiapa yang menjual atau menyedia atau mengedarkan apa-apa jenis makanan atau daging haram atau tidak secara halal mengikut agama Islam adalah melakukan suatu kesalahan.
- 3) Sesiapa yang memaparkan tanda halal pada makanan atau minuman yang haram atau tidak secara halal adalah melakukan suatu kesalahan.
- 4) Sesiapa yang melakukan apa-apa perkara yang menjadi kesalahan di bawah sub-seksyen (1) atau (2) atau (3) boleh, apabila disabitkan, dikenakan hukuman denda tidak melebihi lima ratus ringgit atau penjara selama tempoh tidak melebihi enam bulan atau kedua-duanya sekali.
- 5) Sesiapa menyalahi Hukum Syarak, melakukan penyembelihan apa-apa jenis binatang yang dihalaikan oleh Hukum Syarak adalah bersalah atas suatu kesalahan dan boleh, apabila disabitkan, dikenakan hukuman denda tidak melebihi satu ribu ringgit atau penjara selama tempoh tidak melebihi enam bulan atau kedua-duanya sekali.
- 6) Sesiapa yang menyembelih apa-apa binatang halal untuk tujuan jualan tanpa mendapat kebenaran atau perakuan bertulis dari Majlis adalah bersalah atas suatu kesalahan dan boleh, apabila disabitkan, dikenakan hukuman denda tidak melebihi satu ribu ringgit atau penjara selama tempoh tidak melebihi enam bulan atau kedua-duanya sekali.
- 7) Sesiapa yang menyalahgunakan atau membiarkan disalahguna perakuan atau kebenaran penyembelihan binatang yang dihalaikan adalah bersalah atas suatu kesalahan dan boleh, apabila disabitkan, dikenakan hukuman denda tidak melebihi satu ribu ringgit atau penjara selama tempoh tidak melebihi enam bulan atau kedua-duanya sekali.

dan pegawai penguatkuasa agama adalah pihak yang mempunyai bidangkuasa untuk menguatkuasakan undang-undang di peringkat negeri.

Di samping itu, di peringkat Persekutuan peranan JAKIM dan MAIN diperkasakan melalui APD 2011. Dalam perlabelan halal palsu contohnya seringkali berlaku apabila wujudnya pihak-pihak swasta yang bertugas memberi pengiktirafan halal dengan menggunakan logo halal tertentu dan lambang-lambang untuk kegunaan orang Islam seperti gambar masjid pada bungkusannya.<sup>467</sup>

Sebenarnya, pelbagai langkah telah diambil untuk memastikan kawalan halal diperkukuhkan melalui perundangan, namun ia masih tidak mencukupi untuk memperkemas amalan konsep halalan tayyiban dalam masyarakat industri sekiranya elemen yang berkaitan dengan produk perusahaan, sistem penyampaian dan sumber manusia tidak diperkukuhkan secara serius. Sehubungan dengan itu, aktiviti yang bercanggah dengan konsep halalan tayyiban seperti penipuan adalah suatu yang bercanggah dengan amalan etika perniagaan. Ia secara tidak langsung melanggar aplikasi halalan tayyiban. Ia berlaku sama ada dalam kalangan melibatkan pengeluar, pengedar dan peruncit.

Oleh itu, saluran undang-undang perlu digunakan untuk menangani isu ini. Ia bukan sahaja melanggar etika, malah melanggar konsep halalan tayyiban. Ini kerana aplikasi halalan tayyiban hendaklah bebas daripada segala bentuk penipuan, penindasan dan peras ugut dalam perniagaan. Antaranya ialah penjual menyatakan kepada pelanggannya harga yang diperolehi dengan harga yang tinggi menyebabkan kadar

---

<sup>467</sup> Contohnya kes Bihun Istimewa yang menggunakan lambang masjid tetapi tiada pengesahan halal rasmi dari JAKIM. Produk ini dikeluarkan oleh Van Loong Bee Hoon Sdn. Bhd. di Jln. Ipoh K. Lumpur.

harga di pasaran menjadi tinggi, mempermainkan harga dengan menaikkan harga barang ketika permintaannya tinggi seperti musim perayaan, mempamerkan sampel yang baik tidak sepadan dengan nilai barangan yang dijual, penipuan melalui iklan dan promosi. Penipuan juga berlaku dengan menggunakan imej Islam yang menggambarkan patuh syariah seperti berlaku pada pasaran emas yang dianjurkan oleh Syarikat Geneva Malaysia Sdn. Bhd. Dalam kes-kes seperti ini, terdapat segolongan daripada masyarakat Islam yang tertipu kerana terpengaruh dengan penglibatan atas nama "agama" sebagai peserta dan mendapat promosi yang berlebihan. Kononnya pelaburan emas menjanjikan keuntungan yang berlipat ganda berteraskan syariah. Pada hakikatnya, emas sama sahaja dengan pelaburan lain dan tetap mempunyai risiko.<sup>468</sup>

### **3.5.3.3 Akta-Akta Lain Yang Berkaitan Amalan HalalanTayyiban**

Jika diperhatikan secara mendalam terdapat akta-akta juga lain yang boleh digunakan bagi memperkukuhkan aplikasi konsep halalan tayyiban itu sendiri. Akta Pelindungan Pengguna 1999 (Akta 599) contohnya adalah suatu akta yang diwujudkan bertujuan untuk melindungi pengguna daripada amalan perniagaan yang tidak beretika yang berhubung dengan barang atau perkhidmatan yang dibekalkan oleh peniaga kepada pengguna. Ini termasuklah berkaitan *representasi* palsu dan barang yang tidak selamat. Melalui akta ini, ia memperuntukkan keperluan penubuhan Majlis Penasihat Pengguna Negara yang berfungsi menasihati menteri berkenaan isu-isu berkaitan pengguna, di samping itu memperuntukkan penubuhan Tribunal Tuntutan Pengguna untuk menimbang tuntutan kerugian oleh pengguna bagi amaun tidak melebihi RM10,000.<sup>469</sup> Oleh itu, ia dilihat memberi perlindungan kepada pengguna secara umum termasuklah berkaitan perlabelan palsu. Contohnya produk yang tidak halal dinyatakan sebagai halal

---

<sup>468</sup> Afyan Mat Rawi, *Majalah Niaga*, Kronologi Pelaburan Emas: Jangan Sampai Terlemas, [www.majalahniaga.com](http://www.majalahniaga.com). 1 Julai 2013.

<sup>469</sup> Undang-Undang Malaysia (1999) Akta 599, Akta Perlindungan Pengguna

seperti yang tertera dalam label. Ini berdasarkan Seksyen 8 Akta ini menyatakan maklumat berkaitan dengan apa-apa perbuatan yang boleh menyebabkan pengguna terkeliru dengan pernyataan salah yang dinyatakan oleh pengeluar atau penjual.<sup>470</sup> Manakala dalam Seksyen 10 Akta ini, larangan yang jelas berkaitan pernyataan palsu atau mengelirukan sama ada jenis, standard, kualiti, gred, kuantiti, atau barang-barang itu mempunyai penaja, kelulusan, ciri-ciri tambahan yang mengelirukan<sup>471</sup>. Oleh itu, penggunaan label halal palsu pada mana-mana produk adalah satu kesalahan. Jika sabit kesalahan sebagaimana yang diperuntukkan dalam seksyen 10 Akta ini, boleh didenda tidak melebihi RM250,000 untuk kesalahan pertama dan RM500,000 untuk kesalahan kedua. Jika bukan pertubuhan perbadanan, dikenakan denda tidak melebihi RM100,000 atau penjara tidak melebihi tiga tahun atau kedua-duanya. Bagi kesalahan kedua didenda tidak melebihi RM250,000 atau penjara tidak melebihi enam tahun atau kedua-duanya<sup>472</sup>.

Selain itu, Kanun Keseksaan juga memperuntukkan undang-undang yang secara tidak langsung mengawal produk halal daripada disalahgunakan. Seksyen 415 Kanun Keseksaan menjelaskan sesiapa yang secara tidak jujur menarik orang ramai untuk membeli dan membayar sesuatu barangan yang palsu dan tidak benar yang dikeluarkan adalah dikira sebaga penipuan<sup>473</sup>. Hukuman bagi penipuan ini adalah boleh dikenakan

---

<sup>470</sup> Seksyen 8, Akta Perlindungan Pengguna. Hlm. 20

<sup>471</sup> Seksyen 10, Akta Perlindungan Pengguna. Hlm. 21

<sup>472</sup> Seksyen 25, Akta Perlindungan Pengguna. Hlm. 34

<sup>473</sup> Section 415 Penal Code (Kanun Keseksaan) : (Cheating) :

Whoever by deceiving any person, whether or not such deception was the sole or main inducement,—

a) fraudulently or dishonestly induces the person so deceived to deliver any property to any person, or to consent that any person shall retain any property; or

b) intentionally induces the person so deceived to do or omit to do anything which he would not do or omit to do if he were not so deceived

Lihat Law of Malaysia (2006), Act 574 Penal Code. Kuala Lumpur : The Commissioner OF Law Revision Malaysia, hlm. 166

hukuman penjara tidak lebih lima tahun atau denda atau kedua-duanya sekali sebagaimana dinyatakan dalam Seksyen 417<sup>474</sup>.

Selain itu, Ordinan Binatang 1962 boleh dijadikan rujukan bagi mengawal hak-hak pengguna muslim. Berdasarkan Perkara 8 Ordinan Binatang 1962 menyatakan dengan jelas keperluan pemeriksaan daging bagi tujuan import ke Malaysia hendaklah dilakukan oleh Pegawai Veterinar dan Pegawai Hal Ehwal Islam. Pegawai-pegawai terlibat akan mendapatkan maklumat keseluruhan cara pengendalian dan pengurusan dalam perkara halal termasuk kefahaman pekerja Islam terhadap pengendalian makanan dan produk halal.<sup>475</sup> Ini dapat dilihat dalam Animal Rules 1962 Akta Binatang 1953 (semakan 2006), Peraturan Haiwan 1962, Akta Rumah Penjualan (Penswastaan) 1993 dan Akta Lembaga Kemajuan Ternakan Negara (Pembubaran) 1983, berhubung penternakan haiwan dan kawalan penyakit oleh Jabatan Perkhidmatan Veterinar (JPV).

Selain itu, kewujudan Akta Makanan 1983 (Akta 281) dan Peraturan-Peraturan Makanan 1985 dan Peraturan Kebersihan berhubung pelabelan, amalan kebersihan dan keselamatan oleh Kementerian Kesihatan Malaysia (KKM) adalah suatu akta dan peraturan yang diwujudkan dalam negara ini yang boleh dikatakan relevan dengan pemerksaan konsep halalan tayyiban. Bahkan, Akta Kastam 1967 melalui Perintah Kastam (Larangan Mengenai Import) 1998 berhubung import daging halal oleh Jabatan Kastam Diraja Malaysia; Akta Kerajaan Tempatan 1976 (Akta 171) dan Undang-Undang Kecil Pihak Berkuasa Tempatan (PBT) dan Akta Racun 1952 dan Peraturan Kawalan Dadah & Kosmetik 1984 (pindaan 2010) adalah bentuk peraturan perundangan

---

<sup>474</sup> Section 417 Penal Code (Kanun Keseksaan)

Whoever cheats shall be punished with imprisonment for a term which may extend to five years or with fine or with both.

Lihat Ibid, hlm. 167

<sup>475</sup> Zalina Zakaria (2006), op cit, hlm. 84

jika dianalisis secara mendalam mempunyai kaitan dengan konsep amalan halalan tayyiban.

#### **3.5.4 Pelaksanaan Pemantauan dan Penguatkuasaan**

Keberkesanan pelaksanaan amalan pematuhan halal dalam aspek perundangan sebenarnya adalah bergantung sejauh mana operasi pemantauan dan penguatkuasaan yang dijalankan. Sama ada melalui Akta Perihal Dagangan 2011 (APD 2011) atau mana-mana undang-undang yang berkaitan, tindakan penguatkuasaan dan pendakwaan perlu dilakukan apabila terbukti kesalahan yang dilakukan oleh mana-mana pihak terutamanya pengeluar.

Bagi memantapkan operasi yang dijalankan, pemeriksaan pemantauan dan penguatkuasaan telah dibahagikan kepada empat jenis iaitu pemeriksaan berkala, pemeriksaan penguatkuasaan, pemeriksaan susulan dan pemeriksaan berdasarkan aduan.<sup>476</sup> Manakala operasi pemantauan adalah dilakukan setelah pemohon mendapat sijil pengesahan halal JAKIM dan meletakkan label atau logo halal pada pembungkusan produk mereka. Bentuk-bentuk pemeriksaan yang dijalankan adalah seperti berikut:

- i. Pemeriksaan Berkala.<sup>477</sup> Pemeriksaan berkala adalah suatu operasi yang dilakukan secara terancang dan berterusan dari semasa ke semasa bertujuan memastikan pematuhan terhadap syarat dan peraturan halal oleh pemegang sijil pengesahan halal JAKIM/JAIN daripada kalangan syarikat. Pemantauan boleh dilaksanakan pada bila-bila masa selepas sijil pengesahan halal dikeluarkan atau sekurang-kurangnya dua kali sepanjang tempoh sah sijil pengesahan halal. Bagi premis-

---

<sup>476</sup> JAKIM(HALAL)-PPH/PK 07.

<sup>477</sup> *Ibid.*

premis yang berisiko tinggi kekerapan pemeriksaan sekurang-kurangnya tiga kali sepanjang tempoh sah sijil atau mengikut keperluan.<sup>478</sup>

- ii. Pemeriksaan Penguatkuasaan.<sup>479</sup> Pemeriksaan penguatkuasaan adalah operasi pemeriksaan yang dilakukan oleh JAKIM bersama agensi penguatkuasa yang lain sama ada hasil daripada aduan awam atau aktiviti pemeriksaan berkala. Agensi penguatkuasa yang terlibat adalah seperti KPDNKK, KKM, JPV, Kastam Diraja Malaysia (KDM), JAIN dan Pihak Berkuasa Tempatan (PBT) sekiranya perlu.
- iii. Pemeriksaan Susulan.<sup>480</sup> Pemeriksaan susulan adalah operasi pemeriksaan terhadap syarikat yang gagal mematuhi prosedur pensijilan halal berdasarkan pemeriksaan pemantauan berkala atau penguatkuasaan terdahulu. Syarikat yang dikategorikan selain daripada komited halal akan dibuat pemeriksaan susulan dalam tempoh yang ditetapkan atau dikenakan tindakan yang bersesuaian dengan kesalahan apabila gagal membuat pembetulan seperti yang diarahkan oleh pegawai pemeriksa.
- iv. Pemeriksaan Berdasarkan Aduan.<sup>481</sup> Pemeriksaan berdasarkan aduan awam mengenai permasalahan penyalahgunaan logo atau sijil atau terdapat keraguan ke atas produk, premis makanan atau syarikat yang telah diberikan sijil atau logo atau menggunakan perbhasaan halal. Pemeriksaan berdasarkan aduan merangkumi perkara seperti penipuan, penyalahgunaan logo atau sijil pengesahan halal, keraguan bahan ramuan, keraguan formulasi, kebersihan, kesalahan penyembelihan dan keraguan kadar voltan arus elektrik *stunning*.<sup>482</sup> Ia dilakukan dengan kadar segera setelah menerima aduan tersebut. Pemeriksaan berdasarkan aduan hendaklah dilakukan sekurang-kurangnya oleh seorang Pegawai Hal Ehwal Islam yang diberi kuasa, seorang Pegawai Teknologi Makanan, pegawai dari Bahagian Penguatkuasa KPDNKK atau JPV atau PBT dan sekiranya perlu turut melibatkan JAIN di tempat

---

<sup>478</sup> *Ibid.*

<sup>479</sup> *Ibid.*

<sup>480</sup> *Ibid.*

<sup>481</sup> *Ibid.*

<sup>482</sup> *Ibid.*

aduan diterima atau mana-mana agensi penguatkuasa yang bersesuaian dengan aduan. Aduan boleh diterima dalam beberapa bentuk iaitu secara bertulis sama ada dalam bentuk laporan, surat atau e-mail, aduan secara lisan atau melalui telefon atau aduan secara bersemuka.<sup>483</sup>

### **3.5.5 Kesimpulan**

Usaha untuk mengukuhkan aplikasi halal di Malaysia bukan sahaja ditumpukan kepada aspek pembangunan standard dan pensijilan halal, malah mencakupi aspek pengukuhan undang-undang dan peraturan berkaitan aplikasi halal. Namun, ia masih belum memadai kerana masih terdapat banyak isu dan permasalahan yang berlaku dalam industri makanan di Malaysia yang memerlukan usaha penambahbaikan terhadap sistem penyampaian mahupun tindakan yang berkesan dalam usaha pengukuhan.

Sehubungan dengan itu, aplikasi halal di Malaysia haruslah saling lengkap melengkapi dan mengukuh antara satu sama lain bagi memastikan amalan konsep halalan tayyiban itu benar-benar diterapkan dalam industri makanan. Oleh itu, memahami aplikasi halal melalui kefahaman dan penghayatan amalan perundangan sedikit sebanyak dapat mengukuhkan amalan konsep halalan tayyiban dalam membangun industri halal pada masa yang sama mendidik dan membimbing pengusaha ke arah yang lebih baik.

---

<sup>483</sup> Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia, *op.cit*,h.31.

### 3.6 APLIKASI HALALAN TAYYIBAN DAN SISTEM JAMINAN HALAL

#### 3.6.1 Pengenalan

Sistem Jaminan Halal (SJH) atau *Halal Assurance System (HAS)* adalah suatu bentuk aplikasi halal yang diperkenalkan JAKIM bagi memastikan syarikat-syarikat pemegang sijil halal bertaraf multinasional dan IKS komited dalam mematuhi standard halal yang ditetapkan. Ia adalah suatu bentuk sistem pengurusan halal dalaman yang dilaksanakan oleh syarikat bagi menunjukkan bukti secara bertulis dan praktikal tentang kepatuhan halal. Oleh itu, ia dilihat sebagai suatu bentuk aplikasi yang diwujudkan bagi memenuhi amalan konsep halalan tayyiban.<sup>484</sup>

Di dalam memastikan syarikat mempunyai komitmen dan kesungguhan mematuhi peraturan dan standard yang ditetapkan, SJH tidak hanya dilihat sebagai pernyataan kaku oleh pihak pengeluar bahawa produk yang dihasilkan adalah halal. Sebolehnya mereka perlu mengambil perhatian bahawa logo halal yang diperolehi semestinya adalah sentiasa halal dan tidak berlaku penyelewengan, penipuan dan salah laku. Malah, pada asasnya SJH adalah suatu sistem pengurusan halal dalaman syarikat yang menunjukkan komitmen pengurusan atasan syarikat sehinggalah peringkat bawahan terhadap tanggungjawab dalam melaksanakan aplikasi halal. Sehubungan dengan itu, dalam kalangan pengamal industri SJH perlu dilihat sebagai suatu bentuk SOP yang dihasilkan kepada semua unit mahupun pekerja terhadap amalan pematuhan yang konsisten diamalkan oleh pihak industri.<sup>485</sup>

---

<sup>484</sup> Sazelin binti Arif, et al. "Kebolehlaksanaan Sistem Jaminan Halal di kalangan Pengusaha Restoran di Malaysia: Isu dan Cabaran" dalam 5<sup>th</sup> Islamic Economics System Conference (iECONS 2013), "Sustainable Development Through The Islamic Economics System", Organized By Faculty Economics and Muamalat, Universiti Sains Islam Malaysia, Berjaya Times Square Hotel, Kuala Lumpur, 4-5<sup>th</sup> September 2013. <http://eprints.utem.edu.my>

<sup>485</sup> Muhammad Haziq Hassan, et al. "Knowledge and Practice for Implementing Internal Halal Assurance System among Halal Executives", Universiti Teknikal Malaysia Melaka, dalam *Malaysia. Asian Social Science*; Vol. 11, No. 17; 2015

Selain sistem yang dibentuk mengambil kira bentuk produk yang dikeluarkan dan tempat, pengendali dan tempat pemrosesan, sebuah jawatankuasa halal dalaman yang berperanan membangunkan sistem halal dalaman perlu diwujudkan. Di samping itu, mereka perlu melantik eksekutif halal yang mempunyai latar belakang Pengajian Islam yang mempunyai kemahiran dalam membantu pelaksanaan Sistem Jaminan Halal (SJH).

### 3.6.2 Keperluan Sistem Jaminan Halal<sup>486</sup>

Keperluan pelaksanaan Sistem Jaminan Halal (SJH) dinyatakan dengan jelas dalam Manual Pensijilan Halal Malaysia dan Standard MS1500:2009. Ia bertujuan melihat komitmen syarikat dalam pematuhan halal di samping memastikan syarikat melaksanakan peraturan dan amalan yang menepati kehendak prosedur yang ditetapkan.

Sebenarnya, konsep dan amalan seumpama SJH bukanlah suatu sistem kawalan halal yang baru. Jika diteliti sistem kawalan kualiti sedia ada seperti pemegang sijil GMP dan HACCP, sistem jaminan yang menunjukkan sesebuah syarikat patuh secara praktikal kehendak standard yang dinyatakan telah lama dilaksanakan. Malah, HACCP contohnya amat mementingkan suatu sistem piawaian yang dibangunkan oleh syarikat sendiri untuk memastikan tidak terdapatnya sebarang bentuk pencemaran dan bahawa dalam penghasilan makanan diberi perhatian.

Bagi memastikan semua unit di dalam sesebuah syarikat terutamanya yang bersaiz besar dan sederhana memahami dan mengambil maklum tentang sistem penghasilan produk

---

<sup>486</sup> Kepentingan suatu sistem pengurusan dalaman syarikat yang menjamin pelaksanaan amalan halal telah dibincangkan dalam seminar dan bengkel perbincangan seperti berikut; Dzulkifli Mat Hashim, *Pengurusan Sistem Kualiti*, Kertas Kerja Program Eksekutif Produk Halal, MISDC Melaka, 2006. Fakrudin Masod, *Good Manufacturing Practices (Amalan Pengilangan Yang Baik)*, Nota Kuliah Program Eksekutif Produk Halal, 2006; *Guideline on Halal Assurance System, The Assessment Institute For Food, Drugs and Cosmetics of The Indonesian Council of Ulama*, Jakarta, 2005; Lokman Abd Rahman, *Produk halal: Kepenggunaan, Teknologi & Prosedur*, Jabatan Agama Islam Melaka & Majlis Agama Islam Melaka. Melaka, 2002

halal, SJH dilihat sebagai suatu sistem yang memainkan peranan penting. Ini bagi mengelakkan aplikasi halal dan konsepnya hanya difahami oleh pengurusnya dan tidak kepada kakitangan di peringkat sokongan dan rendah. Di samping itu, SJH perlu dilaksanakan bagi mewujudkan rasa bertanggungjawab pemegang sijil halal setelah mendapat sijil halal terhadap integriti halal yang diperolehi.

Oleh itu, mengharapkan JAKIM semata-mata untuk menjalankan tugas pemantauan pada setiap masa mungkin adalah sesuatu yang agak mustahil. Ini bertambah rumit lagi apabila pengesahan halal yang dilakukan di luar negara patuh pada setiap masa terhadap keperluan prosedur yang ditetapkan. Sehubungan dengan itu, dengan wujudnya SJH sedikit sebanyak mampu meningkatkan kualiti syarikat-syarikat dalam amalan konsep halalan tayyiban.<sup>487</sup> Di samping itu, pengurusan kawalan terhadap ramuan kritikal seperti penggunaan alkohol, lemak, minyak, gelatin dan sebagainya harusnya diteliti dan dipastikan memenuhi jaminan halal.<sup>488</sup> Justeru, secara tidak langsung dengan wujudnya Sistem Jaminan Halal ia dilihat sebagai suatu komitmen syarikat bagi memenuhi kehendak konsep halalan tayyiban. Namun mekanisme dan kerangka yang dapat memenuhi kehendak tersebut harus diperhalusi dan dianalisis supaya ia tidak menjadi suatu yang bersifat *double stamp* dalam aspek kehalalan sesuatu produk yang digunakan.

---

<sup>487</sup> Pihak Hab Halal JAKIM meneruskan pensijilan halal di luar Negara dengan mengeluarkan sijil halal kepada beberapa syarikat setelah HDC menyerahkan peranan pensijilan halal kepada JAKIM semula. Kerja-kerja audit akan dilakukan oleh pegawai JAKIM sendiri yang terdiri daripada pegawai syariah dan sains seperti dilaksanakan di dalam Negara.

<sup>488</sup> Guideline on Halal Assurance System, The Assessment Institute For Food, Drugs and Cosmetics of The Indonesian Council of Ulama, Jakarta, 2005, hlm 14.

### 3.6.3 Konsep Sistem Jaminan Halal

Sistem Jaminan Halal adalah satu sistem yang dibangun oleh syarikat pemegang sijil halal terhadap jaminan halal produk yang dikeluarkan. Ia dilaksana dan dikawal secara dalaman oleh syarikat sebagai suatu bukti bahawa syarikat sememangnya mempunyai komitmen dan kesungguhan untuk mematuhi segala keperluan dalam MS1500:2009 dan MPPHM. Sistem ini bertujuan untuk memastikan kepatuhan terhadap prosedur seperti yang ditetapkan oleh Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (JAKIM) dan peraturan-peraturan berkaitan dalam proses pengeluaran produk halal.

Sistem ini adalah dalam bentuk dokumen yang bertulis atau manual dan berasingan daripada manual sistem jaminan kualiti yang dimiliki oleh syarikat seperti *International Standard Organisation (ISO)* atau *Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)*.<sup>489</sup> Namun, ia digunapakai dan diintegrasikan secara bersama sebagai rujukan dan panduan. Selain itu, antara rujukan yang digunapakai dalam membangunkan sistem pengurusan jaminan halal adalah seperti *Good Manufacturing Practises (GMP)* atau dikenali dengan Amalan Pengilangan yang baik, *Good Hygiene Practises (GHP)*, Amalan Kebersihan Yang Baik, *Qualiti Control (Pengawalan Kualiti)*, *Standard Operating Procedure (Standard Prosedur Operasi)*, *Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)* atau dikenali dengan Titik Analisis Kawalan Kemudaratan, *Total Quality Management (TQM)* atau Kawalan Kualiti Secara Keseluruhan, ISO 9000 series & ISO 22000, MS 1500:2009 dan Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia (MPPHM).

Justeru, SJH yang dilihat seperti sistem pengurusan kualiti yang membangunkan keperluan dan kehendak halal seperti dinyatakan dalam MS1500:2009 sentiasa

---

<sup>489</sup> *Guideline on Halal Assurance System*, The Assesment Institute For Food, Drugs and Cosmetics of The Indonesian Council of Ulama, Jakarta, 2005, hlm. 1.

mendokong prinsip integriti syarikat pemegang sijil terhadap kehendak halal sepertimana yang termaktub dalam MS1500:2009 dan MPPHM. Pendek kata dengan wujudnya SJH sedikit sebanyak telah membantu pihak JAKIM dan JAIN untuk melihat dengan lebih dekat bagaimana sesebuah syarikat beroperasi untuk menghasilkan produk halal berdasarkan keperluan standard dan prosedur yang terdapat di dalamnya.

#### **3.6.4 Pelaksanaan Operasi Sistem Jaminan Halal (SJH)**

Dalam membangunkan Sistem Jaminan Halal, pengurusan syarikat mestilah menyelaras kesemua unit dalam syarikat untuk dilibatkan sebagai sebuah pasukan yang berperanan melaksanakan jaminan halal. Di samping kefahaman, komitmen adalah diperlukan dalam mematuhi prosedur persijilan halal dan bertanggungjawab terhadap pengeluaran produk halal oleh industri.<sup>490</sup> Justeru, di antara langkah yang diambil adalah dengan mewujudkan sebuah jawatankuasa yang dinamakan sebagai Jawatankuasa Halal Dalaman dengan keanggotaan seperti pegawai Eksekutif Halal, bahagian penyelidikan dan pembangunan (R&D), bahagian/unit jaminan kualiti dan pengawalan mutu (QA) & (QC), unit pengurusan kilang (*factory manager*), jurutera (*technician*), pembeli (*purchaser*), penyelia (*supervisor*), pihak pentadbir atau selainnya yang terlibat dalam melaksanakan kepatuhan halal.

Di samping itu, fungsi setiap unit dan bahagian yang wujud dalam syarikat haruslah berperanan secara berkesan dalam menghasilkan tindakan dan butiran tugas yang menjurus kepada pematuhan aplikasi halal yang dibangunkan. Justeru, antara tanggungjawab dalam pengukuhan aplikasi halal berdasarkan tanggungjawab pengurusan adalah seperti berikut:

---

<sup>490</sup> Ibid, hlm. 19.

- i. Pegawai Eksekutif Halal dilantik untuk mengawasi perkara-perkara yang berkaitan hal ehwal Islam di syarikat atau industri yang merangkumi bidang syariah dan halal. Ini sejajar dengan syarat yang telah digariskan oleh badan pensijilan halal seperti pihak JAKIM.<sup>491</sup> Selain itu, Pegawai Eksekutif Halal hendaklah memiliki latar belakang Pengajian Islam sekurang-sekurangnya di peringkat diploma, serta terlatih dan berpengetahuan yang luas di dalam teknologi dan pengeluaran makanan halal. Di samping itu, pegawai Eksekutif Halal juga berperanan sebagai ketua pasukan audit halal dalaman.
- ii. Bahagian dan Unit berkaitan Penyelidikan & Pembangunan (R&D) adalah satu bahagian yang dikhaskan untuk merangka dan membangunkan sesuatu produk baru yang mana sistem pengilangan dan bahan-bahan ramuan adalah halal.<sup>492</sup> Penyelidikan dan pembangunan produk yang dijalankan merangkumi produk baru sama ada yang bersumberkan bahan ramuan terdahulu atau pun sumber bahan dan fomulasi yang baru.
- iii. Begitu juga dengan fungsi dan peranan Pegawai Jaminan Kualiti (QA) & Kawalan Kualiti (QC). Pegawai Jaminan Kualiti (QA) adalah berperanan dalam mengawal mutu kawalan kualiti bagi keseluruhan penghasilan sesuatu produk supaya produk berasaskan halal adalah terjamin. Manakala Pegawai Kawalan Kualiti (QC) berperanan dalam mengawasi kualiti sepanjang perjalanan pemprosesan dilakukan dan mereka inilah sebagai penentu terhadap jaminan kualiti untuk keluaran sesuatu produk serta memastikan produk yang dihasilkan halal dan menepati standard yang ditetapkan.

---

<sup>491</sup> *Manual Prosedur Pensijilan Halal*, op.cit., hlm. 13.

<sup>492</sup> LPPOM MUI, op.cit., hlm. 21.

- iv. Peranan Pengurus Kilang juga penting dalam pengurusan operasi Sistem Jaminan Halal. Ia merupakan Ketua operasi pada sesebuah kilang dan mestilah berpengalaman serta berpengetahuan tentang selok-belok bagi pengoperasian kilang. Apa-apa arahan darinya akan dapat dilaksanakan dengan segera di atas persetujuan yang telah diberikan setelah mengadakan perbincangan dengan pihak pengurusan.
- v. Jurutera atau Juruteknik adalah mereka yang mempunyai pengetahuan serta berkemahiran dalam pengoperasian mesin, alatan kilang dan lain-lain yang berkaitan dengan teknikal. Orang yang diberi tanggungjawab dalam penyelenggaraan dan juga penyelarasan khususnya terhadap teknikal.
- vi. Pembeli Ramuan (Purchaser) juga penting dalam pengurusan operasi Sistem Jaminan Halal. Mereka merupakan orang yang terlibat secara langsung dalam pembelian bahan dan juga ramuan yang digunakan dalam penghasilan, pembuatan dan pengeluaran produk. Pembeli bahan ramuan adalah dipertanggungjawabkan dalam memastikan segala urusan pembelian mengikut terma-terma yang telah ditetapkan oleh standard serta garis panduan halal.
- vii. Penyelia (Supervisor) juga berperanan dalam menyelia para pekerja dan juga mesin. Selain itu berfungsi dalam memastikan tahap kebersihan dan juga kesihatan para pekerja mengikut etika kerja yang ditetapkan premis serta standard yang perlu diikuti.
- viii. Pihak Pentadbiran juga mempunyai peranan dalam Sistem Jaminan Halal. Pihak pentadbiran adalah satu bahagian yang menguruskan sistem pengurusan dan juga pentadbiran sesebuah kilang. Di samping itu, bahagian ini juga berperanan menguruskan personel tentang kebajikan

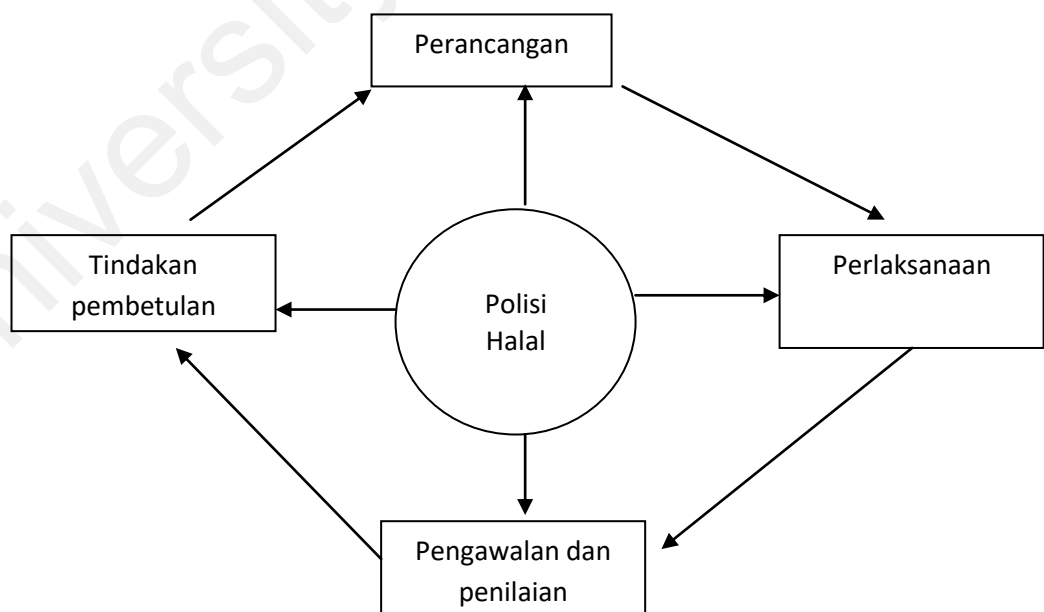
serta hal-ehwal pekerja. Ini kerana, pekerja merupakan aset yang amat bernilai bagi sesebuah syarikat atau industri.

### 3.6.5 Elemen Pengukuhan Sistem Jaminan Halal

#### 3.6.5.1 Mempunyai Polisi Halal

Polisi yang diwujudkan adalah perlu bagi mengukuhkan pengurusan Sistem Jaminan Halal untuk memperkukuhkan konsep dan aplikasi halalan tayyiban. Polisi akan menyatakan komitmen syarikat terhadap pematuhan standard halal dengan melaksanakan keperluan dalam standard halal Malaysia.<sup>493</sup> Kebiasaannya dokumen berkaitan polisi halal sekurang-kurangnya menyatakan Manual Pengurusan Jaminan Halal yang mengandungi polisi halal, media penerbitan syarikat, poster makluman dan risalah mestilah menyatakan tentang kandungan polisi halal syarikat. Malah, senarai kehadiran para pekerja bagi setiap latihan pensijilan halal atau mesyuarat berkaitan pensijilan halal dan polisi halal syarikat serta tajuk-tajuk berkaitan hendaklah direkod.

Rajah 3.1 Operasi Sistem Jaminan Halal



Sumber: Lokman, 2011

<sup>493</sup> Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia, op.cit., hlm. 12.

### **3.6.5.2 Komitmen Pengurusan Atasan**

Bagi mencapai kehendak syarikat yang benar-benar berjaya melaksanakan matlamat sebagai syarikat pengeluar barangan halal adalah memerlukan komitmen, kesedaran dan kefahaman daripada semua pihak dan peringkat. Malah komitmen daripada pihak pengurusan tertinggi adalah sangat penting untuk mencapai matlamat syarikat tersebut yang melibatkan beberapa perkara penting seperti persetujuan berkaitan dasar dan polisi halal, serta sokongan penuh dalam usaha melaksanakan pengurusan jaminan halal yang melibatkan ke semua peringkat dalam syarikat dan menyediakan kemudahan dan keperluan untuk mencapai matlamat SJH.

Begitu juga syarikat hendaklah melantik Eksekutif Halal dan memberikan tanggungjawab kepadanya untuk melakukan tindakan yang diperlukan terhadap pelaksanaan SJH. Tanggungjawab ini termasuklah mengambil tindakan terhadap sebarang kesilapan yang berlaku, memperbetulkan kesilapan dan menghentikan pengeluaran produk-produk meragukan. Beliau juga, mereka hendaklah menolak bahan-bahan mentah dan bahan tambah yang melanggar syarat pensijilan halal.

### **3.6.5.3 Mempunyai Standard *Operating* Prosedur**

Perlaksanaan sistem jaminan halal adalah di bawah tanggungjawab pengurusan sesebuah syarikat. Bagi melaksanakan SJH dengan berkesan, standard berkaitan halal dan prosedur yang terdapat di dalamnya harus difahami secara mendalam agar pengeluaran produk adalah terjamin pematuhannya.

Di samping itu, perlaksanaannya juga perlu disesuaikan berdasarkan *nature* fungsi setiap bahagian dalam organisasi agar difahami secara jelas oleh pekerja dan petugas

dalam setiap unit yang wujud. Oleh itu, pelaksanaan SJH selain daripada berdasarkan keperluan SJH itu sendiri, ia hendaklah disesuaikan dengan keadaan pekerja, produk keluaran, tempat pemrosesan dan SOP yang dilakukan bagi memastikan pelaksanaannya tidak membebankan sebaliknya menambah tahap kepatuhan amalan konsep halalan tayyiban secara lebih mendalam.

#### **3.6.5.4 Penyelarasan Setiap Unit Operasi**

Setiap bahagian dalam pengurusan jaminan halal mestilah beroperasi sejajar dengan tanggungjawab dan syarat yang telah ditetapkan. Pengawasan fungsi struktur pengurusan halal dikendalikan oleh bahagian audit dalaman halal. Keputusan audit dalaman halal perlu dikawal dan dipantau oleh pengurusan syarikat untuk mengesan bahagian yang tidak berfungsi berdasarkan tugas dan kuasa yang telah ditetapkan.

Setiap standard prosedur operasi dalam pelaksanaan proses pengeluaran produk halal adalah dianggap sebagai garis panduan kepada pelaksanaan setiap bahagian dalam struktur pengurusan halal. Pengawasan pelaksanaan standard operasi prosedur halal dikendalikan oleh pihak audit halal dalaman. Standard prosedur operasi perlu disusun disetiap peringkat operasi pengeluaran produk. Sebagai contoh di bahagian stor bahan mentah harus memiliki standard operasi yang menerangkan prosedur-prosedur yang harus dilakukan semasa penerimaan bahan tersebut. Semua bahagian dalam proses pengeluaran produk harus memiliki standard prosedur operasi berkaitan dengan halal.<sup>494</sup>

Sistem Jaminan Halal yang dibina oleh syarikat perlu disesuaikan dan disampaikan di setiap peringkat dalam pengurusan halal termasuk orang ketiga seperti pembekal. Ini membolehkan kesemua yang terlibat dapat mengetahui dan mengamalkan sistem ini.

---

<sup>494</sup> Majlis Ulama<sup>6</sup> Indonesia, *Guideline on Halal Assurance System, The Assesment*, Institute For Food, Drugs and Cosmetics of The Indonesian Council of Ulama, Jakarta, 2005 hlm. 18.

Dalam masa yang sama ia dapat memastikan mereka yang terlibat dalam operasi pengeluaran produk halal dapat memberi komitmen dalam mematuhi prosedur persijilan halal dan bertanggungjawab terhadap pengeluaran produk halal oleh industri.<sup>495</sup>

### **3.6.5.5 Mempunyai Program Latihan**

Syarikat perlu mengendalikan sesi latihan kepada mereka yang terlibat dalam pelaksanaan jaminan halal. Ini adalah kerana setiap aktiviti yang dilakukan oleh pekerja ketika proses pengeluaran produk mungkin memberi kesan kepada status halal produk. Setiap tanggungjawab mestilah diberikan kepada pekerja yang cekap dan bersesuaian dengan taraf pendidikan, latihan, pengalaman dan pengetahuan tentang syariah.<sup>496</sup> Pengendali makanan juga diwajibkan menjalani latihan yang dikendalikan oleh institusi-institusi latihan pengendali makanan yang diiktiraf oleh Kementerian Kesihatan Malaysia agar mereka mempunyai kesedaran berkaitan tugas dan tanggungjawab masing-masing dalam melindungi makanan daripada pencemaran atau kerosakan.<sup>497</sup>

Matlamat latihan adalah untuk mempertingkatkan pemahaman pekerja dan pengendali makanan tentang syariah, terutamanya tentang kepentingan status halal sesuatu produk. Latihan ini juga dapat menjadikan pekerja dan pengendali makanan lebih memberi komitmen mereka terhadap polisi halal dan mengaplikasikannya dalam operasi pengeluaran produk. Perkara-perkara yang perlu didokumenkan dalam pelaksanaan latihan sistem jaminan halal ialah pengenalan kepada perancangan dan latihan kokurikulum serta laporan pelaksanaan sesi latihan.<sup>498</sup> Program-program latihan

---

<sup>495</sup> *Ibid*, hlm. 19.

<sup>496</sup> *Ibid*, hlm. 20.

<sup>497</sup> Kementerian Kesihatan Malaysia, *Garispanduan Amalan Kebersihan Yang Baik untuk Industri Kecil Makanan Skala Kecil Dan Sederhana (IKS) Ke Arah Pelaksanaan HACCP* (Putrajaya: Kementerian Kesihatan Malaysia, 2002), h.1

<sup>498</sup> *Guideline on Halal Assurance System*, op.cit, hlm. 20.

hendaklah dikaji secara rutin dan dikemaskinikan, sekiranya perlu. Sistem berkaitan program latihan hendaklah dilaksanakan untuk memastikan semua pekerja dan pengendali makanan menitikberatkan pengawalan keselamatan makanan dalam semua prosedur.<sup>499</sup>

#### **3.6.5.6 Mewujudkan Komunikasi Dalaman dan Luaran**

Dalam melaksanakan pengurusan jaminan halal, setiap syarikat perlu mempunyai hubungan yang baik melalui komunikasi yang dilaksanakan sama ada dengan pihak pengurusan dalaman mahupun pihak luar khususnya badan pensijilan. Ini boleh dilakukan dengan memberikan maklumat secara berkala kepada pihak-pihak yang terlibat secara berkesan.

Di samping itu, syarikat perlu menyusun dan melaksanakan beberapa prosedur untuk tujuan ini. Antara prosedur yang perlu dijalankan ialah dengan mengadakan perbincangan di kalangan pekerja di setiap peringkat dan organisasi, menerima dokumen dan memberi respon terhadap cadangan dan ulasan daripada orang ramai.<sup>500</sup> Ini bertujuan untuk memastikan mereka yang terlibat dengan sistem ini mendapat maklumat yang lebih tepat dan jelas.

#### **3.6.5.7 Mempunyai Sistem Dokumentasi dan Laporan**

Pelaksanaan sistem jaminan halal juga memerlukan sistem dokumentasi yang kemas, tersusun dan mudah diaplikasi. Dokumentasi merupakan asas utama piawaian dalam jaminan kualiti. Ia memerlukan setiap organisasi mendokumenkan apa yang telah dilaksanakan dan melaksanakan apa yang telah didokumenkan dengan merekodkan maklumat tersebut. Dalam melaksanakan sistem jaminan halal setiap syarikat perlu

---

<sup>499</sup> Garis Panduan Amalan Kebersihan Yang Baik untuk Industri Kecil Makanan Skala Kecil dan Sederhana (IKS) ke arah Pelaksanaan HACCP, op.cit ., hlm. 1.

<sup>500</sup> *Guideline on Halal Assurance System*, op.cit, hlm.21.

menyimpan setiap data samada secara bertulis atau elektronik untuk memudahkan auditor halal dalaman dan luaran mengesan dokumen yang diperlukan yang berkaitan dengan status halal produk. Setiap syarikat juga perlu memfailkan secara berkala (iaitu setiap 6 bulan sekali) dan melaporkannya kepada pihak JAKIM.<sup>501</sup>

Perlaksanaan jaminan halal mestilah disokong dengan dokumen berkaitan yang boleh diakses oleh semua pihak yang terlibat dalam pengeluaran produk halal termasuklah JAKIM sebagai Badan Pensijilan Halal. Sistem dokumen yang dimiliki oleh syarikat termasuklah berkaitan dokumen pembelian, dokumen penggunaan bahan, dokumen penyelidikan dan pembangunan, dokumen pengeluaran, dokumen penyimpanan, dokumen penilaian dan pengawalan secara berkala berdasarkan laporan dan dokumen tindakan pembetulan sekiranya ada.<sup>502</sup>

---

<sup>501</sup> *Ibid*, hlm.21.

<sup>502</sup> *Ibid*, 16.

Jadual 3.10 Fungsi Unit atau Bahagian Dalam Syarikat dalam Pengurusan Sistem Jaminan Halal

Bahagian / Unit	Butiran
Bahagian Pembelian	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Senarai bahan-bahan yang mengandungi nama-nama bahan pembelian, nama pembekal, dan pengeluar yang telah disahkan halal oleh Eksekutif/Pegawai Halal Dalam dan dimaklumkan kepada JAKIM.</li> <li>• Senarai Badan Pensijilan Halal yang diiktiraf oleh JAKIM.</li> <li>• Polisi bagi setiap Badan Pensijilan Halal yang berkaitan dengan produk (Sijil setiap penghantaran yang menggunakan kargo, Sijil Halal berkaitan, tempoh sah Sijil Halal dan Logo Halal bagi pembungkusan dan lain-lain.</li> <li>• Standard Prosedur Operasi perlu ada dalam tambahan pembekal-pembekal yang baru.<sup>503</sup></li> </ul>
Bahagian Penyelidikan dan Pembangunan	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Senarai bahan-bahan yang mengandungi nama-nama bahan tersebut, pembekal, dan pengeluar yang telah disahkan halal oleh Eksekutif/Pegawai Halal Dalam dan Badan Pensijilan Halal yang diiktiraf oleh JAKIM.</li> <li>• Polisi bagi setiap Badan Pensijilan Halal yang berkaitan dengan produk (Sijil setiap penghantaran, Sijil Halal, tempoh sah Sijil Halal dan Logo Halal bagi pembungkusan dan lain-lain perkara).</li> <li>• Titik Kritikal Bahan-bahan.</li> <li>• Standard Prosedur Operasi bagi penggunaan bahan-bahan baru</li> </ul>
Bahagian Pengeluaran	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Senarai bahan-bahan yang mengandungi nama-nama bahan tersebut, pembekal, dan pengeluar yang telah disahkan halal oleh Eksekutif Halal dan Badan yang diiktiraf oleh JAKIM.</li> <li>• Standard Prosedur Operasi bagi produk Halal.</li> </ul>
Bahagian Kawalan dan Jaminan Kualiti.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Senarai bahan-bahan yang mengandungi nama-nama bahan tersebut, pembekal, dan pengeluar yang telah disahkan halal oleh Pegawai Halal Dalam dan Badan yang diiktiraf oleh JAKIM.</li> <li>• Polisi bagi setiap Badan Pensijilan Halal yang berkaitan dengan produk (Sijil setiap penghantaran, Sijil Halal , tempoh sah Sijil Halal dan lain-lain perkara).</li> <li>• Standard bagi senarai semakan bahan-bahan<sup>504</sup></li> </ul>
Bahagian Penyimpanan	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Senarai bahan-bahan yang mengandungi nama-nama bahan tersebut, pembekal, dan pengeluar yang telah disahkan halal oleh Pegawai Halal Dalam dan Badan yang diiktiraf oleh JAKIM.</li> <li>• Pelekat pada pembungkusan (Logo Pengeluaran, Nombor Lot, nama dan alamat/lokasi) mematuhi status halal yang terdapat pada dokumen.</li> <li>• Prosedur penyimpanan bahan/produk, yang menjamin bahan/produk dicemari oleh sesuatu yang haram dan najis.</li> <li>• Standard Prosedur Operasi bagi penerimaan dan penyimpanan bahan-bahan<sup>505</sup></li> </ul>

Sumber: Lokman Ab Rahman, *Sistem Jaminan Halal* (2013)

<sup>503</sup> *Ibid.*, 14.

<sup>504</sup> *Ibid.*, 15.

<sup>505</sup> *Ibid.*, 16.

### 3.6.6 Kesimpulan

Aplikasi halalan tayyiban dalam bentuk pengurusan dalaman amat penting dilaksanakan bagi membuktikan bahawa sesebuah syarikat komited dalam melaksanakan pematuhan terhadap konsep halalan tayyiban. SJH adalah suatu usaha yang dilaksanakan JAKIM untuk memastikan syarikat-syarikat pemegang sijil halal komited dengan pematuhan halal walaupun tidak ada pegawai JAKIM yang memeriksa atau berada di tempat operasi syarikat.

Lebih-lebih lagi dalam perkembangan teknologi semasa yang menghasilkan produk makanan, pihak industri harus mengambil langkah sewajarnya bagi mengelak elemen yang meragukan termasuklah dalam penggunaan bahan-bahan ramuan dan proses yang digunakan. Ia amat memerlukan kawalan dan pengawasan yang rapi oleh pihak pengeluar. Keadaan ini amat bertambah perlu lebih-lebih lagi ketika perusahaan penghasilan produk kini boleh dikatakan dimiliki sepenuhnya oleh pihak pengeluar bukan muslim yang tidak memahami prinsip syariah secara terperinci. Bagi menjamin kehalalan dan kualiti produk yang berteraskan syariah, pengurusan jaminan halal perlu dibangunkan oleh pihak syarikat.

Dalam melaksanakan sistem jaminan halal dalam industri peranan semua pihak yang terlibat adalah perlu termasuklah pihak pengurusan tertinggi, pengurusan bahagian jaminan kualiti, pengurusan bahagian pengeluaran, pengurusan bahagian pembelian, pengurusan bahagian penyimpanan dan sebagainya.

### **3.7 APLIKASI HALALAN TAYYIBAN DAN PERANAN AGENSI BERKAITAN INDUSTRI HALAL**

#### **3.7.1 Pengenalan**

Perlaksanaan aplikasi halalan tayyiban boleh dikatakan amat bergantung kepada peranan agensi-agensi yang dipertanggungjawab oleh Kerajaan Persekutuan mahupun negeri dalam membangunkan industri halal. Secara umumnya boleh dilihat bahawa peranan agensi-agensi tersebut dapat dikategorikan kepada beberapa fungsi yang dilihat bersesuaian dengan usaha membangunkan industri halal di Malaysia khususnya di Selangor.<sup>506</sup>

Di Malaysia, agensi tersebut dibahagikan kepada beberapa kategori seperti badan pensijilan, badan pembangunan standard, badan pemantauan, badan penguatkuasaan dan sebagainya. Dalam aspek yang dikaitkan dengan industri halal, usaha pengukuhan industri halal dilihat penting di mana pengembelian usahawan dalam industri dilihat amat penting bagi membantu menghasilkan produk dan perkhidmatan yang halal lagi memenuhi kehendak kualiti yang ditetapkan.

Bagi melaksanakan aplikasi halalan tayyiban, agensi kerajaan yang ada dalam negara ini sebenarnya boleh berfungsi secara langsung dan tidak langsung bagi membantu memperkukuhkan amalan halalan tayyiban. Ini termasuklah Kementerian Sains dan Teknologi yang boleh dilibatkan dalam membangunkan aplikasi teknologi bagi kemudahan masyarakat awam untuk mendapatkan khidmat halal. Begitu juga Kementerian Pendidikan yang boleh berfungsi membantu mengukuhkan pendidikan

---

<sup>506</sup> —Agensi Halal di Malaysia”, boleh diakses melalui laman web [http://www.hdcglobal.com/publisher/bhi\\_halal\\_agencies](http://www.hdcglobal.com/publisher/bhi_halal_agencies), diakses pada 21 November 2016.

halalan tayyiban kepada pelajar di sekolah untuk mendapat pendedahan yang mendalam mengenai konsep tersebut. Apatah lagi sebuah kerajaan negeri wajar memperuntukkan peruntukan bagi membiayai perusahaan halal yang lebih agresif untuk mencapai tahap pengeluaran yang maksima dalam industri halal.

### **3.7.2 Badan Pembangunan Standard**

Jabatan Standard Malaysia adalah sebuah jabatan yang dipertanggungjawab untuk menghasilkan standard dalam pelbagai bidang termasuklah dalam penghasilan standard berkaitan produk halal. Ditubuhkan pada tahun 1996 di bawah Kementerian Sains dan Teknologi di bawah Akta Standard Malaysia 1996 (Akta 549). Jabatan ini juga bertanggungjawab menyelaras pihak-pihak yang berkaitan dengan sesebuah standard termasuk panel pakar dan pihak industri untuk merumus suatu standard yang diterima pakai dalam industri.<sup>507</sup>

Sehingga tahun 2016, terdapat 14 standard yang dihasilkan berkait rapat dengan produk dan perkhidmatan halal. Selain MS1500:2009 dalam bidang makanan, terdapat bidang-bidang yang lain seperti kosmetik, farmaseutikal dan logistik. Dalam logistik contohnya, logistik penggudangan dan logistik pengangkutan yang berdasarkan Standard Malaysia *The Ḥalālan-Toyyiban Assurance Pipeline (HTAP) Part 1: Managemnet System Requirements for Transportation of Goods and/or Cargo Cgain Services (MS2400-12010)*; dan *The Ḥalālan Tāyyiban Assurance Pipeline (HTAP) Part 2: Management System Requirements For Warehousing and Related Activities (MS2400-2:2010)* dan lain-lain lagi.

---

<sup>507</sup> [www.standardsmalaysia.gov.my](http://www.standardsmalaysia.gov.my)

### 3.7.3 Badan Pensijilan Halal

Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (JAKIM) adalah sebuah agensi yang diiktiraf dalam perundangan sebagai satu-satunya badan tunggal melaksanakan pensijilan halal. Badan Pensijilan bermaksud badan yang diiktiraf berdasarkan peruntukan undang-undang bagi melaksanakan pensijilan halal. Pensijilan halal adalah suatu mekanisme yang dilaksanakan bagi mengesahkan status produk atau perkhidmatan yang dilakukan oleh sesebuah syarikat menepati kehendak yang ditetapkan dalam garis panduan. Malah, sesuatu produk tidak boleh dilabel dan disebut sebagai halal selagi mana tidak mempunyai pengesahan daripada pihak berwibawa.<sup>508</sup>

Pada awalnya JAKIM dikenali sebagai Sekretariat Majlis Kebangsaan Hal Ehwal Islam Malaysia berpejabat Jalan Ampang Kuala Lumpur iaitu pada 17 Oktober 1968. Tujuan utama penubuhannya adalah untuk menyelaras urusan hal ehwal Islam di peringkat Persekutuan.<sup>509</sup> Pada 1974, namanya telah bertukar kepada Bahagian Ugama Jabatan Perdana Menteri dan fungsi sekretariat ini diperluaskan meliputi Majlis Agama Islam Wilayah Persekutuan. Pada 21 Mei 1985, Bahagian Ugama telah berkembang menjadi Bahagian Hal Ehwal Islam (BAHEIS) yang berpejabat di bangunan Kompleks Pusat Islam, Jalan Perdana Kuala Lumpur.<sup>510</sup> BAHEIS kemudiannya disusun semula apabila mesyuarat Jawatankuasa Kemajuan Bagi Hal Ehwal Islam Malaysia (JKI) kali ke-24 pada 24 Jun 1995 telah bersetuju menyusun Jawatankuasa Petugas buntut menyusun semula fungsi BAHEIS. Pada 6 September 1996, mesyuarat telah bersetuju menaiktaraf menjadi Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (JAKIM) dan secara rasminya 1 Januari 1997 secara rasminya BAHEIS telah dinaik taraf menjadi JAKIM.

---

<sup>508</sup> –Permohonan Pensijilan Halal”, <https://apps.halal.gov.my/myehalal/pemohon/index.php>

<sup>509</sup> Jabatan Perdana Menteri, *Rancangan Pembangunan Pentadbiran BAHEIS* (Kuala Lumpur: Jabatan Perdana Menteri, 1990)

<sup>510</sup> Jabatan Kemajuan Islam Malaysia, Laporan Tahunan 2013, h.6

Melalui Bahagian Hub Halal JAKIM, Sijil Pengesahan Halal Malaysia bagi makanan, barangan gunaan, perkhidmatan logistik dan lain-lain lagi diuruskan dalam tempoh 50 hari bekerja.<sup>511</sup> Begitu juga dengan pensijilan halal untuk kosmetik, farmaseutikal dan rumah sembelihan. Ini dilakukan dengan teliti setelah melalui proses-proses yang berkaitan secara telus dan bertanggungjawab.

Di samping itu, bahagian ini juga bertanggungjawab mengesahkan dan mengawalselia produk berstatus halal secara efektif dan efisien. Sesuai dengan visi utamanya untuk menjadi agensi pensijilan halal yang kompeten serta diiktiraf di peringkat tempatan dan antarabangsa, JAKIM telah bekerjasama erat dengan jabatan agama Islam negeri dan badan-badan Islam yang mendapat pengiktirafan di luar negara. Ini kerana, JAKIM bukan sahaja melaksanakan pensijilan halal dalam negara malah di luar negara. Bagi pensijilan halal luar negara adalah dibuka sama ada kepada syarikat asing yang mempunyai cawangan di luar Malaysia, syarikat tempatan yang mengilangkan produk di luar negara atau syarikat pengimport tempatan/pengedar tunggal di Malaysia.<sup>512</sup> JAKIM juga melakukan pemeriksaan ke atas Badan Pensijilan Halal Luar Negara dan sentiasa melakukan pemantauan dan penguatkuasaan halal. Sehingga kini terdapat lebih 60 buah badan Islam di seluruh dunia yang mendapat pengiktirafan JAKIM.

---

<sup>511</sup> Jabatan Kemajuan Islam Malaysia, Laporan Tahunan 2013, h.6

<sup>512</sup> *Ibid*, 124

#### **3.7.4 Bidang Penguatkuasaan Halal**

Kementerian Perdagangan Dalam Negeri, Kepenggunaan dan Koperasi (KPDNKK) adalah badan penguatkuasaan juga dikaitkan dengan penguatkuasaan halal. Melalui penguatkuasaan undang-undang berkaitan halal khususnya Akta Perihal Dagangan 2011 (APD 2011). Berkuatkuasa daripada 1 Januari 2012, melalui suatu jawatankuasa di antara JAKIM dan KPDNKK yang telah ditubuhkan bagi menyelaraskan tugas dalam menangani isu penggunaan logo dan makanan serta produk halal di negara ini. Dalam Akta Perihal Dagangan 2011 (APD 2011) ini, hanya logo halal Malaysia boleh digunakan dan diiktiraf. KPDNKK mempunyai kuasa untuk mengenakan tindakan terhadap mana-mana pihak yang menjalankan pensijilan halal atau mengeluarkan sijil halal.

Oleh kerana punca kuasa bagi proses penguatkuasaan APD 2011 diletakkan di bawah KPDNKK, JAKIM hendaklah merujuk kepada badan berkenaan sekiranya berlaku kes-kes yang melibatkan pelanggaran APD 2011. Dalam beberapa aspek yang berkait dengan isu-isu yang berlaku berkaitan pelanggaran logo halal sama ada berkait dengan pemalsuannya atau penggunaannya yang tidak, rujukan kepada badan penguatkuasaan yang diletakkan kepada KPDNKK adalah jadi keutamaan.

#### **3.7.5 Badan Berkaitan Pembangunan Industri Halal**

Kementerian Perdagangan Antarabangsa dan Industri (MITI) adalah sebuah kementerian penting dalam membangunkan industri halal kerana fungsi kementerian ini yang berusaha merumuskan strategi dan menyediakan insentif bagi menggalakkan perdagangan dan pelaburan dalam produk dan perkhidmatan halal di peringkat global. Jika diperhatikan, MITI bukan sahaja berperanan mempromosikan produk barangan keluaran Malaysia ke peringkat antarabangsa, malah MITI juga menyediakan insentif dan sokongan bagi mengembangkan produk ke luar negara.

Malah, MITI juga memainkan peranan secara aktif bagi mempromosikan Standard Halal Malaysia untuk digunakan sebagai penanda aras bagi Standard Halal Antarabangsa dengan menjadikan Malaysia sebagai destinasi pelaburan terpilih dan di antara negara-negara perdagangan yang paling kompetitif di peringkat global menjelang 2020. Malah, misi MITI adalah untuk mempromosi dan mengatur strategi daya saing global Malaysia di arena perdagangan antarabangsa dengan mengeluarkan barangan dan perkhidmatan yang mempunyai nilai tambah yang tinggi dan berusaha memacu pembangunan aktiviti industri ke arah meningkatkan pertumbuhan ekonomi Malaysia bagi mencapai status negara maju menjelang 2020.

Manakala objektif utama MITI adalah untuk merancang, menggubal dan melaksanakan dasar-dasar perdagangan dan industri antarabangsa yang akan memastikan pembangunan pesat Malaysia ke arah mencapai Dasar Ekonomi Negara dan Wawasan 2020. Di samping itu MITI berfungsi untuk merancang, menggubal dan melaksanakan dasar pembangunan industri, perdagangan antarabangsa dan pelaburan, menggalakkan pelaburan asing dan domestik, menggalakkan eksport Malaysia produk pembuatan dan perkhidmatan dengan memperkukuhkan hubungan perdagangan dua hala, pelbagai hala dan serantau dan kerjasama dan meningkatkan produktiviti negara dan daya saing dalam sektor pembuatan.

Di samping itu, agensi di bawah MITI iaitu Halal Development Corporation (HDC) adalah sebuah agensi di bawah MITI yang ditubuhkan pada 18 September 2006 yang diberi tanggungjawab untuk menyelaraskan pembangunan keseluruhan industri halal di Malaysia. Berdasarkan tujuan penubuhannya yang asal, peranannya adalah memberi tumpuan kepada pembangunan standard halal, audit dan pensijilan, ditambah pembinaan kapasiti bagi produk dan perkhidmatan halal. HDC juga ditubuhkan untuk

menggalakkan penyertaan syarikat ke dalam industri halal dan memudahkan pertumbuhan syarikat-syarikat Malaysia dalam pasaran halal global. Di samping itu, ia diamanahkan untuk mengutarakan agenda Halal dari segi pembangunan piawaian, penjenamaan penambahbaikan serta pembangunan komersial dan industri.

Di atas hasrat yang murni itu, HDC diharap dapat membawa industri Halal Malaysia secara serentak ke arah matlamat yang sama. Dengan memupuk pertumbuhan dan penyertaan perniagaan tempatan ke pasaran halal global, HDC menetapkan bar untuk amalan terbaik Halal di Malaysia untuk memperkayakan pembangunan standard Halal di seluruh dunia.

Setelah lebih 10 tahun HDC beroperasi, peranan HDC amat signifikan dalam membangunkan industri halal. Sungguhpun, peranan HDC pernah suatu ketika dahulu melaksanakan skim pensijilan, kini peranan HDC lebih terfokus ke arah bagaimana menjadikan halal sebagai suatu pulangan kepada ekonomi negara. Manakala, sebuah lagi agensi di bawah MITI iaitu Malaysia External Trade Development Corporation (MATRADE) yang ditubuhkan pada Mac 1993, diletakkan sebagai sebuah agensi di bawah MITI mempunyai peranan khusus untuk mempromosikan perdagangan Malaysia di peringkat antarabangsa termasuk industri halal. Aktiviti ini termasuk penyertaan dalam pameran perdagangan antarabangsa di luar negara, menganjurkan misi pemasaran khusus Halal untuk pasaran-pasaran terpilih, menjalankan pengiklanan dan promosi sektor Halal dan menyebarkan maklumat mengenai peluang-peluang pasaran dalam industri Halal kepada syarikat Malaysia.<sup>513</sup>

---

<sup>513</sup> [www.hdcglobal.com](http://www.hdcglobal.com)

Begitu juga dengan Lembaga Kemajuan Perindustrian (MIDA) yang berperanan membantu syarikat yang ingin membuat pelaburan dalam sektor-sektor pembuatan dan perkhidmatan. Justeru, pelbagai perkhidmatan disediakan oleh MIDA termasuklah menyediakan maklumat mengenai peluang-peluang pelaburan, serta syarikat-syarikat yang mencari rakan-rakan usaha sama. MIDA juga berperanan dalam membantu para pelabur, wakil-wakil kanan dari agensi-agensi penting kerajaan yang ditempatkan di ibu pejabat MIDA di Kuala Lumpur untuk menasihati para pelabur mengenai dasar-dasar dan prosedur kerajaan. Mereka termasuk pegawai dari Jabatan Tenaga Kerja, Jabatan Imigresen, Kastam Diraja Malaysia, Jabatan Alam Sekitar, Tenaga Nasional Berhad dan Telekom Malaysia Berhad.

MIDA juga menilai permohonan berikut bagi projek-projek dalam sektor perkilangan dan sektor perkhidmatan berkaitan lesen pengilang, insentif cukai, jawatan-jawatan asing, pengecualian cukai atas bahan mentah, komponen, mesin dan peralatan.

### 3.7.6 Badan Berkaitan Kualiti dan Keselamatan Makanan

Boleh dikatakan aspek keselamatan makanan dianggap sebagai sebahagian daripada konsep halalan tayyiban. Ini kerana istilah *tayyiban* itu dianggap berkait rapat dengan kualiti makanan yang dihasilkan sama ada daripada aspek inputnya, sistem amalannya mahupun outputnya. Justeru kewujudan agensi atau badan yang menguruskannya secara berkesan amatlah diperlukan.

Peranan yang dimainkan oleh Kementerian Kesihatan Malaysia dan Jabatan Kesihatan Negeri amat signifikan dalam menangani isu-isu keselamatan makanan dan kualitinya, Peranan Kementerian ini sebenarnya dilihat diperkasakan melalui Akta khusus dengan Makanan iaitu Akta Makanan 1983. Jika diteliti dalam Akta Makanan 1983, ternyata ia menerangkan bentuk makanan yang boleh dan sesuai di makan. Ia bukan sahaja menepati kehendak konsep halal malah dalam aspek yang lain, ia adalah suatu komplementari kepada istilah halal tersebut. Ia memberi peruntukan undang-undang berkaitan produk halal dengan memastikan bahawa setiap makanan yang dibekalkan tidak boleh mengandungi unsur-unsur yang membahayakan kesihatan sama ada dari segi penyediaan makanan, penjualan dan penggunaan sesuatu bahan makanan.

Malah, menurut akta ini mana-mana orang yang menyediakan atau menjual makanan yang mengandungi bahan beracun, merosakkan atau memudaratkan kesihatan adalah melakukan kesalahan dan apabila disabitkan boleh didenda tidak melebihi satu ratus ribu ringgit atau penjara tidak melebihi sepuluh tahun atau kedua-duanya sekali.<sup>514</sup> Di samping itu, akta ini juga dikaitkan dengan pencegahan makanan yang tidak sesuai dengan manusia yang mengandungi bahan binatang atau sayuran reput, kotor dan berpenyakit dan bahan binatang yang tidak sesuai dimakan.<sup>515</sup>

---

<sup>514</sup> Seksyen 13 (1) Akta Makanan 1983. h. 16

<sup>515</sup> Seksyen 13 (2) Akta Makanan. h, 16

Seksyen 16 akta ini berkait tentang perlabelan palsu dan lain-lain. Seksyen ini menyatakan hukuman bagi kesalahan menyediakan, membungkus, melabel, menjual mana-mana makanan yang salah, mengelirukan serta terdapat unsur-unsur penipuan dari segi sifat, jenis, nilai, bahan, kualiti, keselamatan, keaslian, berat dan lain-lain. Hukuman yang diperuntukkan jika sabit kesalahan ialah penjara tidak lebih tiga tahun dan denda atau kedua-duanya.<sup>516</sup>

### **3.7.7 Bidang Pembangunan Sekuriti Makanan**

Kementerian Pertanian dan Industri Asas Tani adalah dipertanggungjawabkan untuk menjalankan usaha bagi memastikan Malaysia sebagai pengeluar utama makanan dunia. Hubungkait dengan industri halal adalah terlalu rapat kerana industri inilah yang menghasilkan sumber bagi meningkatkan pencapaian industri halal. Oleh itu, pertanian dilihat sebagai salah satu jentera pertumbuhan industri halal yang diberi perhatian.<sup>517</sup>

Kementerian ini ditugaskan melaksanakan proses-proses transformasi dalam sektor pertanian secara terancang, bersepadu dan menyeluruh ke arah mencapai matlamat Dasar Agro Makanan Negara 2011-2020. Di samping itu, melalui Jabatan Perkhidmatan Veterinar (DVS) adalah sebuah agensi Kerajaan Persekutuan di bawah Kementerian Pertanian dan Asas Tani yang bertanggungjawab terhadap pembekalan haiwan yang selamat, bersih, berkhasiat serta sesuai untuk di makan. Di bawah Akta Lembaga Kemajuan Ternakan Negara (Pembubaran) 1983 [Akta 292] Kaedah-Kaedah Lembaga Kemajuan Perusahaan Haiwan Negara (KawalanPenyembelihan) 1975, semua produk daging dan ternakan yang diimport ke Negara Malaysia, mestilah halal dan diproses

---

<sup>516</sup> Seksyen 16, Akta Makanan 1983. h.16

<sup>517</sup> Kementerian Perdagangan Antarabangsa dan Industri, *Pelan Induk Perindustrian Ketiga (IMP-3) 2006-2020* (Kuala Lumpur: Kementerian Perdagangan Antarabangsa dan Industri, 2006), 638

oleh oleh rumah sembelihan yang dinilai dan diperakui oleh Jabatan Perkhidmatan Veterinar dan JAKIM. Jabatan Perkhidmatan Veterinar juga mengeluarkan logo VHM (*Veterinary Health Mark*) kepada semua produk yang berasaskan daging yang diimport ke Malaysia serta membuat pemantauan dan penguatkuasaan ke atas sijil VHM.

### **3.7.7 Bidang Keusahawanan**

Pembangunan industri halal adalah dilihat bagaimana tahap keusahawanan yang ditunjukkan oleh pengusaha yang terlibat dalam industri. Di Malaysia terdapat pelbagai agensi yang melaksanakan usaha membangunkan usahawan terutamanya dalam bidang industri kecil dan sederhana. Boleh dikatakan setiap agensi mempunyai agenda yang sama seperti pembangunan program projek keusahawanan melalui bantuan dana, bimbingan dan latihan. Malah, setiap agensi dikatakan mempunyai peruntukannya sendiri untuk membangunkan usahawan.

Bidang keusahawanan pada peringkat PKS sungguhpun dirujuk kepada SME Corporation Malaysia, sebenarnya dijalankan oleh banyak pihak. Perbadanan yang sebelum ini dikenali sebagai Perbadanan Pembangunan Industri Kecil dan Sederhana (SMIDEC) adalah antara agensi yang menyediakan geran kepada PKS untuk pembangunan produk halal. Di samping itu membantu usahawan dalam perumusan produk, pengujian sampel, pembelian mesin dan peralatan, perbelanjaan pengubahsuaian untuk memenuhi keperluan pensijilan. SMIDEC juga membantu membiayai kos-kos lain yang berkaitan bagi memenuhi keperluan pensijilan halal.

Di antara usaha yang dijalankan oleh SME Corp adalah menyediakan *One Stop Center* untuk memudahkan pengusaha mendapat maklumat bimbingan. Ia menyediakan maklumat mengenai semua aspek Pembangunan PKS termasuk pembiayaan, Khidmat Nasihat, Program Latihan, perniagaan dan peluang-peluang jaringan serta Program

Pembangunan IKS yang lain / inisiatif oleh Kerajaan dan Sektor Swasta. Selain itu, peranan SME Corp Malaysia yang lain adalah untuk menggalakkan kerjasama dan menyelia penyelarasan usaha keseluruhan pembangunan PKS di semua kementerian dan agensi di samping merumus dasar dan strategi bagi penyelarasan yang lebih baik dan pelaksanaan yang cekap untuk meningkatkan akses kepada pembiayaan dalam semua sektor ekonomi.

Sebagai sebuah sekretariat kepada Pelan Pembangunan PKS 2012-2020, SME Corp bertanggungjawab secara langsung dalam membangunkan Perusahaan Kecil dan Sederhana. Pelan ini telah mengenalpasti faktor tertentu dalam membangunkan PKS seperti penerapan inovasi dan teknologi, pembangunan modal insan, akses kepada pembiayaan, akses kepada pasaran, persekitaran perundangan dan kawal selia dan infrastruktur.<sup>518</sup>

### **3.7.9 Kesimpulan**

Melaksanakan aplikasi bagi membangunkan konsep halalan tayyiban secara tersusun, terarah dan berkesan adalah perlu bagi meningkatkan penglibatan pengusaha industri kecil dan sederhana dalam industri halal. Usaha seperti mewujudkan standard halal, program pensijilan halal, sistem jaminan halal dan sistem kawalan halal adalah dilihat penting bagi mengukuhkan aplikasi halalan tayyiban dalam negara ini. Aplikasi yang diwujudkan memerlukan komitmen dan kesungguhan agensi kerajaan, pihak pengusaha dan pengguna dalam memastikan aplikasi yang wujud benar-benar dilaksanakan.

Namun, mewujudkan standard dan prosedur pensijilan semata-mata tidak memberi kesan sekiranya pengusaha tidak diberikan kesedaran dan keupayaan untuk menggalakkan penglibatan mereka dalam membangunkan penghasilan produk mereka

---

<sup>518</sup> Pelan Induk PKS 2012-2020, SME 16

memenuhi konsep halalan tayyiban. Sehubungan dengan itu, aplikasi yang diwujudkan seharusnya dijadikan asas untuk pengukuhan aplikasi halal yang lebih berkesan dalam industri halal. Agensi utama seperti JAKIM, JAIN, KPDNKK, KKM dan MITI memainkan peranan yang amat penting dalam memastikan aplikasi halal bukan hanya suatu keperluan memenuhi pengguna domestik malah pengguna global.

Oleh itu, komitmen dan kesungguhan tiga pihak iaitu kerajaan, pengusaha dan pengguna adalah penting sama ada melalui usaha peningkatan tahap kefahaman dan kesedaran terhadap konsep dan aplikasi, di samping melaksanakan program peningkatan penambahbaikan aplikasi bagi memenuhi kehendak halalan tayyiban yang sebenar.

## **BAB 4 : ANALISIS PEMATUHAN RANGKA KERJA KONSEP HALALAN TAYYIBAN DALAM KALANGAN PENGUSAHA INDUSTRI KECIL DAN SEDERHANA (IKS) DI SELANGOR DARUL EHSAN**

### **4.1 PENDAHULUAN**

Secara umumnya, konsep halalan tayyiban telah membentuk sejumlah aplikasi yang dilaksanakan di Malaysia yang memberi impak kepada pencapaian penghasilan produk makanan dan perkhidmatan.<sup>519</sup> Dengan wujudnya standard berkaitan produk halal, skim pensijilan halal, sistem jaminan halal dan undang-undang kawalan halal dilihat turut mempengaruhi perkembangan pengusaha bertaraf IKS. Dalam kalangan pengusaha, pemilikan sijil halal mula dianggap penting sama ada sebagai *marketing tool* mahupun menjana keuntungan berlipat ganda dalam industri.

Dalam membangun aplikasi yang mengukuhkan amalan halalan tayyiban, penghasilan MS1500:2009 dan Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia (MPPHM) dilihat memberi impak yang penting kepada pembangunan industri halal dalam negara ini apabila hanya produk yang mempunyai sijil halal sahaja memasuki pasaran industri halal tempatan dan global secara meluas. Sungguhpun memiliki sijil halal tidak menjadi suatu kewajipan (*mandatory*), namun untuk memasuki pasaran yang lebih besar, ia adalah suatu tiket kepada dunia persaingan dan perlumbaan mengaut keuntungan. Oleh itu, tidak hairanlah syarikat-syarikat bertaraf multinasional berusaha mendapatkannya.

Dengan wujudnya standard halal MS1500:2009, MPPHM, APD 2011 dan SJH, ia bolehlah dianggap sebagai suatu aplikasi yang menjurus kepada amalan halalan tayyiban yang meletakkan elemen yang penting iaitu pematuhan halal, pematuhan kawalan keselamatan makanan dan kualitinya, pematuhan kawalan perundangan dan

---

<sup>519</sup> Sharifah Zannierah Syed Marzuki, *The Emergence of Halal Business* (Shah Alam: UiTM Penerbit Press, 2013), 3

amalan pengurusan halal yang berkesan. Sehubungan dengan itu, dengan meneliti syarikat-syarikat yang diusahakan oleh pengusaha bertaraf IKS ini dapat melihat dengan lebih dekat sejauhmanakah ia konsep halalan tayyiban diamalkan melalui kewujudan aplikasi ini.

## **4.2 ANALISIS LATAR BELAKANG PENGUSAHA INDUSTRI KECIL DAN SEDERHANA DI SELANGOR**

### **4.2.1 Analisis Takrifan Pengusaha Industri Kecil dan Sederhana**

Pada asasnya, pengusaha IKS adalah mereka yang dikelompokkan melalui jumlah pekerja dan jumlah jualan tahunan syarikat. Untuk diiktiraf sebagai PKS dalam sektor pertanian contohnya, had jumlah pekerja adalah di antara seramai 20 hingga 50 orang, industri pembuatan pula adalah sebanyak 51 hingga 150 orang dan industri perkhidmatan antara 20 hingga 50 orang. Dalam aspek jumlah jualan bagi industri kecil dan sederhana pula, ia hendaklah melebihi RM1 juta hingga RM5 juta, industri kecil adalah di antara RM200,000 hingga RM 1 juta. Bagi industri mikro pula jumlah jualan adalah kurang daripada RM200,000.<sup>520</sup>

Secara umumnya, jika takrifan yang dinyatakan oleh Majlis Perusahaan Kecil Sederhana Kebangsaan dijadikan rujukan utama untuk mengklasifikasi PKS iaitu berdasarkan jumlah jualan dan bilangan pekerja yang terlibat, pada pandangan penulis, amalan aplikasi halalan tayyiban ia tidaklah memberi apa-apa impak. Ini kerana, takrifan tentang IKS atau PKS hanyalah suatu gambaran terhadap suatu kelompok pengusaha yang dibahagikan mengikut saiz bilangan pekerja dan jumlah jualan. Justeru, aplikasi halalan tayyiban adalah terbuka kepada semua kelompok pengusaha tanpa mengira keuntungan yang diperolehi mahupun berapa jumlah pekerja sesebuah syarikat.

---

<sup>520</sup> National SME Development Council, *SME Annual Report 2010/11: Leveraging Opportunities Realising Growth* (Kuala Lumpur: National SME Development Council, 2011), 181

Namun, oleh kerana kelompok IKS adalah kelompok utama yang membezakan antara pengusaha syarikat multinasional, kebiasaannya amalan dan pencapaian yang diperolehi mempunyai perbezaan. Sikap, kesungguhan, kemahiran, sumber yang dimiliki dan sebagainya seringkali dijadikan faktor amalan halalan tayyiban.

Rajah 4.1 Takrifan Industri Kecil Sederhana Berdasarkan Jumlah Pekerja

Saiz / Sektor	Pertanian	Pembuatan	Perkhidmatan
Sederhana	20-50	51-150	20-50
Kecil	5-19	5-50	5-19
Mikro	<5	<5	<5

Sumber: National SME Development Council, 2011<sup>521</sup>.

Jika dilihat dalam takrifan IKS berdasarkan jumlah pekerja, ternyata kategori yang layak dipanggil IKS hendaklah yang mempunyai antara 5 hingga 50 orang pekerja. Malah, jika ditinjau secara mendalam jumlah pekerja dalam kalangan IKS pemegang sijil halal kebanyakannya adalah berjumlah 5 hingga 19 orang pekerja. Jumlah pekerja bukanlah suatu isu serius yang memberi impak kepada pelaksanaan aplikasi halal.

Jadual 4.2 Takrifan Industri Kecil Sederhana berdasarkan Jumlah Jualan Tahunan

Saiz / Sektor	Pertanian	Pembuatan	Perkhidmatan
Sederhana	RM1 juta – RM5 juta	RM10 juta-RM25 juta	RM1 juta – RM5 juta
Kecil	RM200,000- <RM1juta	RM250,000 - < RM10 juta	RM200,000 - < RM1 juta
Mikro	< RM200,000	RM250,000	<RM200,000

Sumber: Nasional SME Development Council, SME Annual Report 2010/2011

Berdasarkan takrifan yang telah diputuskan tersebut, jelas menunjukkan bahawa untuk diiktiraf sebagai pengusaha IKS adalah mereka yang mempunyai jumlah pekerja melebihi lima orang sehingga 50 orang. Manakala dalam aspek jualan yang diperolehi, ia hendaklah melebihi RM200,000 sehingga RM5 juta.

<sup>521</sup> SME Annual Report 2010/2011: Leveraging Opportunities Realising Growth (Kuala Lumpur: Nasional SME Development Council, 2011), 181

#### 4.2.2 Bilangan Pengusaha Industri Kecil dan Sederhana (IKS)

Sungguhpun di Malaysia secara amnya jumlah IKS dalam sektor perkhidmatan adalah melebihi jumlah sektor yang lain di mana terdapat 474,706 buah yang berdaftar, terdapat 83,037 buah industri bersaiz kecil dan 10,084 bersaiz sederhana yang menjalankan perniagaan dan selebihnya adalah bersaiz mikro iaitu berjumlah 381,585 buah yang berdaftar. Sebenarnya jika diteliti jumlah ini lebih besar berbanding jumlah mereka yang mendapat pensijilan halal berdasarkan data-data yang dinyatakan.

Jadual 4.3 Bilangan SME di Malaysia Mengikut Sektor Ekonomi

Sektor	Bil SME				Jumlah Peratusan	Skala Besar	Bilangan Keseluruhan
	Mikro	Kecil	Sederhana	Jumlah			
Pembuatan	21,519	15,796	2,061	39,373	7.2	1,420	40,793
Perkhidmatan	381,585	83,037	10,084	474,706	86.6	2,819	477,525
Pertanian	31,838	1,775	575	34,188	6.2	343	34,531
Jumlah	434,939	100,608	12,720	548,267	100.0	4,582	552,849

Sumber: *Census of Establishment of Enterprises* dan Jabatan Perangkaan Malaysia, 2010

Jika dilihat terhadap statistik bilangan IKS di Malaysia, jumlah pengusaha dalam sektor perkhidmatan adalah sebanyak 86.6 peratus berbanding sektor pertanian dan pembuatan yang masing-masingnya berjumlah 6.2 peratus dan 7.2 peratus. Bagi industri makanan, ia dikategorikan di bawah sektor perkhidmatan yang menyumbang sumbangan yang besar dalam industri. Namun, dalam industri halal penglibatan syarikat-syarikat ini adalah dilihat berdasarkan statistik yang dikeluarkan oleh pihak Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (JAKIM).

Jika dilihat statistik jumlah syarikat bertaraf IKS yang terdapat dalam sistem e-halal JAKIM, Syarikat bertaraf IKS merupakan kelompok terbesar pemegang sijil halal. Ini termasuklah berkait dengan industri makanan, kosmetik, rumah sembelihan, barang gunaan dan sebagainya. Namun, dalam bidang pertanian, perladangan dan perikanan, ia tidak disenaraikan dalam jumlah tersebut memandangkan tiada skim pensijilan halal yang dilaksanakan dalam kelompok tersebut. Begitu juga dengan syarikat pengusaha

IKS dalam bidang pemasaran produk, penyediaan logistik, penjualan produk siap dan sebagainya, secara keseluruhannya penyertaan pengusaha IKS dilihat kurang menyerlah.

#### **4.2.3 Pengusaha IKS dalam Industri Makanan di Selangor**

Dalam kajian ini, sasaran utama adalah pengusaha yang menjalankan industri makanan di Selangor. Mereka adalah terdiri daripada pengeluar makanan bertaraf IKS yang memperolehi pensijilan halal Malaysia. Sungguhpun ciri-ciri yang dinyatakan bagi memenuhi pentakrifan IKS, ia tidakah menjadi suatu kesulitan kerana dalam senarai e-halal sebagaimana yang diakseskan oleh penulis, mendapati status IKS telah dinyatakan dalam borang permohonan e-halal yang dihantar oleh pemohon untuk mengkategorikan mereka berdasarkan industri yang dijalankan.

Oleh itu, jumlah yang disasarkan dalam penelitian kajian ini berdasarkan jumlah IKS adalah mereka yang mendapat pensijilan halal di Selangor dalam industri makanan. Ini kerana berdasarkan takrifan yang dikemukakan dalam APD 2011, MS1500:2009 dan MPPHM, jelas menunjukkan bahawa pengusaha industri halal adalah mereka yang melaksanakan pematuhan berdasarkan takrifan yang dikemukakan secara menyeluruh berdasarkan skop yang dinyatakan dan mendapat pengiktirafan.

Umum mengetahui bahawa MS1500:2009 adalah suatu dokumen penting yang menjadi rujukan penting pengusaha untuk menghasilkan produk halal. Justeru, takrifan yang dinyatakan dalam mendefinisikan halal adalah perkara penting bagi dijadikan panduan oleh pengusaha. Oleh itu, pengusaha produk halal adalah mereka yang memastikan proses penghasilan makanan tidak mengandungi apa-apa bahan daripada haiwan yang tidak halal kepada orang Islam mengikut hukum syarak atau daripada haiwan yang tidak

disembelih mengikut hukum syarak. Mereka juga memastikan penghasilan makanan tidak mengandungi najis mengikut hukum syarak, memastikan produk yang dihasilkan adalah selamat dimakan, tidak beracun, tidak memabukkan atau tidak memudaratkan kesihatan; pada masa yang sama mereka sentiasa memastikan makanan tidak disediakan, diproses atau dikilang menggunakan peralatan yang dicemari najis mengikut hukum syarak dan memastikan tidak mengandungi mana-mana bahagian dari anggota manusia atau hasil daripadanya yang tidak dibenarkan oleh hukum Syarak dan sentiasa memastikan semasa penyediaan, pemprosesan, pembungkusan, penyimpanan atau pengangkutan, makanan tersebut diasingkan dari makanan lain yang tidak menepati keperluan dalam butiran di atas.

#### **4.2.4 Pembangunan Industri Halal di Selangor**

Pembangunan industri halal di Selangor dilihat amat rancak dijalankan. Ini dilihat selari dengan taraf negeri ini yang telah diberi pengiktirafan sebagai sebuah negeri maju. Kemudahan infrastruktur, lokasi yang strategik dan pelbagai kemudahan yang ada di negeri ini adalah antara faktor industri halal berkembang dengan pesat. Malah, dengan wujudnya standard berkaitan produk halal, ia dilihat telah memberi kesan kepada perkembangan industri halal khususnya di Selangor Darul Ehsan.

Di samping itu, sebagai sebuah negeri yang berkembang maju, sumbangan Selangor terhadap ekonomi negara yang amat signifikan. Sumbangan terhadap KDNK negara melalui pelbagai industri telah memberi impak kepada perkembangan ekonomi negara. Berdasarkan kenyataan Menteri Besar Selangor Dato' Seri Azmin Ali:

*“The State of Selangor is the largest contributor to the national economy totaling about one quarter of the Gross Domestic Product of Malaysia. We are strategically located as a regional centre with major infrastructure facilities such as Port Klang as well as the Kuala Lumpur International Airport. Our economy grows on average at a rate of more than 5 % per annum and attracts investors from all over the world. We have always maintained an open-door policy to traders and investors since the old days. It is no surprise therefore that we have become a destination of choice for corporations from Japan, the US, Korea, China and Taiwan, Germany, the UK, France, Singapore, Australia and Thailand among many others. In recent years, Selangor’s investment inflows have shifted to high-quality investment projects driven by highly specialized small and medium-sized enterprises. They play a crucial role in supporting many major multinational giants already invested in the state”<sup>522</sup>*

Di Selangor, pembangunan industri halal diberi perhatian penting dan menjadi pemacu ekonomi. Ini dapat diteliti berdasarkan laporan dan liputan berita berkaitan industri halal dalam negeri ini. Malah, jika diteliti syarikat multinasional yang menghasilkan produk makanan utama dalam negara ini, boleh dikatakan hampir 80 peratus adalah berpangkalan di Selangor.<sup>523</sup>

Di samping itu, kerajaan negeri di dalam DUN Selangor, melalui pembentangan belanjawannya untuk tahun 2016 menyentuh secara langsung peruntukan yang diberikan bagi memajukan industri halal.<sup>524</sup> Ini termasuklah dalam bidang pertanian dan perladangan. Berdasarkan maklumat yang didedahkan, keluaran ternakan halal Selangor telah meningkat sebanyak 67 peratus.<sup>525</sup> Jumlah tersebut telah meningkat dan dikatakan

---

<sup>522</sup> Azmin Ali, Ucapan Perasmian Ekspo Selangor International Expo, dicapai melalui <http://azminali.com/blog/2015/11/speech-by-yab-dato-menteri-besar-selangor-selangor-international>, pada 1 Disember 2015.

<sup>523</sup> Sila lihat direktori produk halal Malaysia seperti Halal Industry Development (HDC), Malaysia Halal Industri Directory 2013 (Kuala Lumpur: KasehDia, 2014), 9; MITI, Malaysia Exporters of Halal Products & Services (MITI: Kuala Lumpur, 2013), MIHAS 11<sup>th</sup> Malaysia International Halal Showcase Show Directory (MIHAS: Kuala Lumpur, 2014).

<sup>524</sup> Azmin Ali, Ucapan Belanjawan 2016, dicapai melalui <http://azminali.com/blog/2015/10/ucapan-penuh-belanjawan-2016-negeri-selangor/>, pada 1 November 2015.

<sup>525</sup> Selangorku, “Keluaran Ternakan Halal Meningkat”, dicapai pada 2 Mac 2016, melalui <http://bm.selangorku.com/79007/keluaran-ternakan-halal-selangor-meningkat-67/>

adalah hasil daripada langkah yang diambil melalui pelan induk pertanian yang bertujuan meningkatkan hasil pertanian.<sup>526</sup>

Selain itu, dalam aspek pembangunan prasarana industri, Selangor juga turut memberi perhatian besar dalam pembangunan industri halal di Pulau Indah. Menurut Menteri Besar Selangor, Dato' Seri Mohamed Azmin Ali, hab halal yang sedang dilaksanakan di Pulau Indah, Klang telah dilengkapkan dengan pelbagai bentuk prasarana, infrastruktur serta teknologi tinggi. Malah, Halal International Selangor (HIS) telah ditubuhkan khusus untuk memacu industri halal ke arah yang lebih pesat.<sup>527</sup> Di samping itu, melalui HIS pembangunan ekosistem halal diberi perhatian serius melalui pelbagai bentuk pelaburan dan peluang pekerjaan. Berdasarkan kenyataan Azmin Ali,<sup>528</sup> Hab Halal Selangor telah mencatat pelaburan RM3 bilion dan berupaya membuka 6,000 peluang pekerjaan.<sup>529</sup> Ini ditambah dengan pembinaan projek Taman Perindustrian Hijau Pulau Indah Dan Pulau Indah Food Station di Pulau Indah.

Selain itu, kerajaan negeri dikatakan turut memberi tumpuan membangunkan penyelidikan dengan memfokuskan bidang bioteknologi, kejuruteraan, teknologi pembinaan, pengurusan projek, landskap serta perancangan bandar. Sehubungan dengan itu, Central Spectrum telah membelanjakan RM2 juta bagi menaiktaraf jalan di Pulau Indah yang dianggap banyak pihak sebagai langkah proaktif bagi memastikan keselesaan pelabur di kawasan itu. Selain pembangunan industri halal yang pesat membangun, kerajaan negeri turut memperkemaskan pengurusan pensijilan halal dan

---

<sup>526</sup> Selangorku, "Pelan Pertanian Tingkat Hasil Bantu Petani", dicapai pada 3 Mac 2016, melalui <http://bm.selangorku.com/84323/pelan-induk-pertanian-tingkat-hasil-bantu-petani/>

<sup>527</sup> Selangorku, "HIS Pacu Industri Halal", diakses pada 21 Oktober 2015, melalui <http://bm.selangorku.com/57136/kdeb-wujud-halal-international-selangor-pacu-industri-halal/>

<sup>528</sup> <http://www.selangor.gov.my/index.php/pages/view/278>

<sup>529</sup> Selangorku, "Hab Halal Selangor Catat Pelaburan RM3B", dicapai pada 23 November 2015, melalui <http://bm.selangorku.com/82677/hab-halal-selangor-catat-pelaburan-rm3-bilion-6000-peluang-pekerjaan/>

berusaha menambah kesedaran dalam kalangan masyarakat industri. Hasilnya, menurut laporan JAIS permohonan pensijilan halal meningkat 500 peratus sejak 2012<sup>530</sup> dan meningkat empat kali ganda<sup>531</sup>. Ini menunjukkan bahawa industri halal telah berkembang dengan pesat dan berpotensi berkembang ke peringkat global merentas sempadan agama dan negara.<sup>532</sup> Malah, menurut Pengarah JAIS, permohonan sijil halal yang sebelumnya hanya 250 setahun telah bertambah kepada sekitar 1,200 sejak beberapa tahun lalu. Sebanyak 873 sijil pengesahan halal yang dikeluarkan masih aktif di Selangor, manakala 25 sudah dibatalkan atau ditarik kelulusannya.<sup>533</sup>

Selain membangun ekosistem halal, kerajaan negeri turut melaksanakan pemutihan membanteras kilang-kilang haram. Kerajaan Negeri Selangor melalui Majlis Perbandaran Kajang (MPKJ) contohnya telah mengambil tindakan tegas terhadap premis haram yang gagal mematuhi undang-undang.<sup>534</sup> Begitu juga dalam usaha penguatkuasaan kawalan kebersihan, komitmen yang diberikan oleh kerajaan Selangor dilihat amat positif contohnya dalam mengurus sampah sarap yang menjejaskan amalan halalan tayyiban. Sebagaimanaya yang ditegaskan oleh Menteri Besar bahawa lebih 1,000 aduan sampah yang diterima, penyelesaiannya akan dilakukan dengan segera.<sup>535</sup> Justeru, pembangunan industri halal ini dilihat sebagai usaha yang menyeluruh dibangunkan oleh Kerajaan Negeri dan Pusat yang turut memberi impak yang penting kepada pengusaha IKS. Oleh itu, pada pandangan penulis, terdapat tiga fokus utama yang dilihat penting yang telah dilaksanakan dengan berkesan di Selangor iaitu pembangunan

---

<sup>530</sup> –Permohonan Sijil Halal Meningkat 500 peratus”, boleh dicapai melalui <http://bm.selangorku.com/78478/>

<sup>531</sup> –Sijil Halal JAIS Naik 4 Kali ganda”, dicapai <http://bm.selangorku.com/24077>

<sup>532</sup> –Produk Rentasi Sempadan Agama dan Negara”, <http://bm.selangorku.com/78795/potensi-produk-halal-rentasi-sempadan-agama-dan-negara/>

<sup>533</sup> <http://bm.selangorku.com/78478/permohonan-sijil-halal-meningkat-500-sejak-2012/>

<sup>534</sup> –Ambil Tindakan Tegas”, dicapai melalui <http://bm.selangorku.com/64975/mpk-ambil-tindakan-tegas-premis-haram-tak-patuh-undang-undang/>

<sup>535</sup> –Lebih 1,000 Aduan Sampah diterima”, dicapai melalui <http://bm.selangorku.com/62456/mb-lebih-1000-aduan-sampah-diterima-masalah-diselesaikan-segera/>

konsep halal melalui perancangan yang holistik, pembangunan aplikasi melalui aspek pelaksanaan agenda halal (dalam bidang kawalan kebersihan, pengurusan pensijilan dan kawalan perundangan) dan pembangunan industri. Dengan usaha yang dilaksanakan secara bersepadu dengan penglibatan semua, amalan halalan tayyiban akan dapat dilaksanakan dengan berkesan di Selangor dan diyakini memberi kesan yang positif pada masa akan datang.

Menurut kajian *Global Economic Islamic Report* pada tahun 2015, pembangunan industri halal turut berkembang adalah kesan daripada pertambahan populasi penduduk Islam. Buat masa ini, populasi penduduk Islam seluruh dunia adalah hampir dua bilion. Sehubungan dengan itu, ia membuka ruang dan peluang pemasaran produk halal yang telah mencecah hampir RM9.2 trilion setahun. Mengikut unjuran dianggarkan, kepesatan industri produk halal dan kewangan Islam mewujudkan nilai AS\$7 trilion (RM22.4 trilion), industri produk halal dan kewangan Islam kini muncul sebagai blok ekonomi keempat terbesar dunia. Malah, kedudukan strategik Malaysia dengan kelengkapan infrastruktur serta galakkan yang disediakan terhadap pembangunan industri kecil dan sederhana (IKS) dilihat menjadi pemangkin industri halal. Ia juga bersandarkan ekosistem dan pembangunan prasarana halal yang lengkap di Malaysia yang telah dilaksanakan di Malaysia.<sup>536</sup>

Di samping peluang yang terbuka di peringkat global, industri halal di Selangor telah berkembang pesat dengan kewujudan pelbagai kemudahan yang disediakan. Komitmen yang berterusan pihak kerajaan pusat dan negeri dalam memastikan kelangsungan industri ini adalah suatu yang positif ke arah memperkasakan industri halal dalam negara ini. Menurut laporan Jabatan Statistik, sejumlah 145,320 pertubuhan telah

---

<sup>536</sup> *Global Islamic Economic Report 2015*, Thomson Reuters, 2016.

beroperasi di dalam perkhidmatan makanan dan minuman pada tahun 2010. Selangor pula adalah negeri tertinggi yang mempunyai bilangan pertubuhan iaitu sebanyak 24,233 pertubuhan atau 16.7 peratus.<sup>537</sup> Namun jika dilihat terhadap senarai yang mendapat pensijilan halal, ia dilihat suatu perbezaan yang amat ketara.

#### **4.2.5 Asas-Asas Penerimaan Konsep Halalan Tayyiban**

Pada pandangan penulis, menerima konsep halalan tayyiban bermakna menerima konsep Islam berkaitan pengurusan makanan sebagaimana yang dinyatakan dalam MS1500:2009. Menerima MS1500:2009 sebagai suatu rujukan dan mengaplikasikannya dalam perusahaan adalah suatu bentuk penerimaan konsep Islam yang secara keseluruhannya adalah mendokong konsep halalan tayyiban bagi membentuk aplikasi dalam amalan pemakanan dan penghasilan makanan.

Dalam amalan pengurusan pemakanan, menerima konsep tersebut bermakna memastikan pemilihan makanandan ramuannya yang dipilih adalah halal, suci dan bersih. Namun, dalam bentuk aplikasi halalan tayyiban, ia mestilah berasaskan apa yang ditetapkan dalam garis panduan atau peraturan yang ditetapkan dalam industri semasa kini yang memperakui kewujudan MS1500:2009 yang mendokong konsep halalan tayyiban.<sup>538</sup>

Walaubagaimana keadaan sekalipun, pengusaha yang menjadi pemegang sijil halal seharusnya memahami standard halal secara umum dan bersedia mengaplikasikannya dalam industri. Selain melihat penglibatan pengusaha terhadap aplikasi halal yang terdapat melalui MS1500:2009, MPPHM, APD 2011 dan SJH, keberkesanan aplikasi

---

<sup>537</sup> Jabatan Statistik Malaysia, *Banci Ekonomi 2011*, dicapai pada 2 Mei 2015, melalui [statistics.gov.my/portal/index.php/](http://statistics.gov.my/portal/index.php/)

<sup>538</sup> Nasir Sulaiman (Pen Pengarah Bahagian Hab Halal JAKIM), temubual bersama beliau, pada 23 Jun 2014

halal yang dilaksanakan oleh pihak berkuasa agama seperti JAKIM, JAIN atau MAIN secara mendalam dan terperinci perlu mengambil kira kuantiti dan kuantiti pemegang sijil halal dalam kalangan pengusaha IKS.<sup>539</sup>

Jadual 4.4 Jumlah Permohonan Persijilan Halal Malaysia 2007-2013  
(Jenis Permohonan & Jenis Industri)

Tahun	PRODUK			PREMIS MAKANAN			RUMAH SEMBELIH			JUMLAH
	IK	IKS	MULTI	IK	IKS	MULTI	IK	IKS	MULTI	
2007	412	650	362	84	61	54	6	9	5	1643
2008	328	697	417	54	70	51	1	14	8	1640
2009	434	758	419	83	97	64	1	7	6	1869
2010	745	1188	560	231	146	123	6	9	8	3016
2011	1035	1586	841	301	163	134	11	13	6	4090
2012	1775	2405	948	836	475	263	31	45	17	6795
2013	2030	2281	941	896	443	315	93	78	25	7102

Sumber: Jabatan Kemajuan Islam Malaysia, 2014.

Justeru, dengan meneliti trend permohonan, jumlah kuantiti pemegang sijil halal dalam kalangan IKS sungguhpun bertambah, tahap kualiti amalan konsep halal masih boleh dipertikaikan. Ini kerana amalan halalan tayyiban adalah dilihat terhadap elemen-elemen penting yang asas seperti pematuhan halal atau tahap kesucian, pematuhan amalan kebersihan, amalan pengurusan halal dalaman dan pematuhan perundangan halal.

Berdasarkan jadual di atas, secara umumnya permohonan pensijilan halal menunjukkan peningkatan yang positif setiap tahun. Jika dinilai berdasarkan *trend* tersebut, jelas menunjukkan penglibatan pengusaha terhadap aplikasi halal adalah meningkat daripada tahun ke tahun dan meningkat secara mendadak di Selangor. Malah, permohonan pensijilan halal di Selangor telah meningkat 500 peratus. Ini dilihat suatu perkembangan yang positif daripada pengusaha dalam aplikasi yang dibangunkan bagi memenuhi keperluan halalan tayyiban.

<sup>539</sup> Hakimah Yusof (Pengarah Hab Halal), temubual bersama beliau pada 24 Januari 2014.

#### 4.2.6 Tahap Pencapaian Pengusaha dalam Pematuhan Standard Halal

Dalam usaha mengenalpasti tahap amalan aplikasi halal dalam kalangan pengusaha khususnya mereka yang bertaraf IKS, tahap pencapaian mereka adalah dilihat berbeza di antara pengusaha industri dengan pengusaha yang lain. Menurut Mohd Faizal Abd Razak,<sup>540</sup> selain latar belakang pengusaha sama ada dari aspek pendidikan, kemahiran, pengalaman dan pendedahan maklumat yang dimiliki, ia juga dikaitkan dengan peranan agensi-agensi tertentu yang menjalankan usaha membangunkan IKS dalam industri halal.

Oleh itu, pematuhan terhadap halal adalah dilihat terhadap kesungguhan pengusaha dalam melaksanakan amalan halal itu sendiri yang dikategorikan berdasarkan pematuhan halal seperti berikut:

Jadual 4.5 Tahap Pencapaian Pematuhan Konsep dan Aplikasi Halalan Tayyiban

Tahap	Perincian Konsep	Amalan Aplikasi
A	Pengusaha menunjukkan komitmen yang memuaskan dalam amalan halalan tayyiban. Memenuhi keperluan halal, bersih dan terjamin.	✓ MS1500:2009 ✓ MPPHM ✓ SJH ✓ GMP ✓ GHP ✓ HACCP
B	Pengusaha memenuhi kehendak MS1500:2009 dan berusaha mengetahui secara umum pensijilan halal dan GMP. Namun, tiada sistem jaminan.	✓ MS1500:2009 ✓ MPPHM ✓ GMP ✓ GHP
C	Pengusaha memenuhi kehendak halal tetapi tiada sistem jaminan halal dalaman.	✓ MS1500:2009 ✓ GMP ✓ GHP
D	Pengusaha memenuhi kehendak standard umum halal MS1500:2009 dan tidak memohon mana-mana pengiktirafan dan jaminan.	✓ MS1500:2009

Sumber: Analisis berdasarkan Direktori e-halal JAKIM 2014, 2015

Berdasarkan pecahan tahap di atas yang dianalisis berdasarkan pengiktirafan yang diperolehi dan latar belakang pengusaha, jelas menunjukkan kemampuan dalam amalan

<sup>540</sup> Mohd Faizal Abd Razak (Setiausaha Agong Persatuan Eksekutif Halal Malaysia), dalam temubual bersama beliau pada 21 Mei 2016

konsep halalan tayyiban yang dibuktikan oleh pengusaha. Pada pandangan penulis, ukuran yang dinyatakan ini adalah menepati kehendak syara' supaya makanan yang dimakan dan dihasilkan bukan sahaja halal malah mencapai tahap *tayyib*. Justeru, ukuran *tayyib* bukan sahaja diukur berdasarkan konsep kefahaman, malah pencapaian adalah diukur berdasarkan pengiktirafan yang diperolehi.

Justeru, didapati terdapat empat tahap amalan berkaitan konsep dan aplikasi halalan tayyiban yang telah dikenalpasti. Iaitu tahap A, B, C dan D. Pengusaha dalam amalan halalan tayyiban dilihat berbeza antara satu sama lain. Terdapat mereka yang faham tentang konsep halalan tayyiban, namun gagal melaksanakan aplikasi yang disediakan dalam konsep tersebut. Terdapat juga mereka yang mempunyai sijil halal tetapi tidak memahami dan menghayati konsep halalan tayyiban. Kebiasaannya, pengusaha yang berada di tahap A akan memastikan segala keperluan konsep yang dinyatakan Islam dilaksanakan dengan sebaiknya di samping menjadikan aplikasi yang diwujudkan bagi memenuhi keperluan dalam halalan tayyiban sentiasa menjadi amalan pematuhan. Ini termasuklah mematuhi segala standard keperluan yang ada dalam aplikasi konsep halalan tayyiban. Pengusaha di tahap B, adalah mereka yang memahami konsep halalan tayyiban, namun gagal mengamalkan aplikasi yang diwujudkan. Mereka yang di tahap C, biasanya adalah mereka yang tidak memahami konsep halalan tayyiban, namun mampu memenuhi kehendak aplikasi yang diwujudkan. Manakala mereka yang di tahap D, kebiasaannya adalah mereka yang tidak menghayati konsep halalan tayyiban dan tidak beramal dengan aplikasi halalan tayyiban.

### 4.3 ANALISIS PEMATUHAN APLIKASI PENSIJILAN HALAL

#### 4.3.1 Analisis Jumlah Pemegang Sijil Halal di Selangor

Berdasarkan laporan JAKIM, jumlah syarikat yang mendapat pengesahan halal mengikut negeri di Malaysia memperlihatkan Selangor adalah tertinggi dalam kalangan negeri-negeri di Malaysia. Sebanyak 1,221 buah syarikat yang memperolehi sijil halal di Selangor dan diikuti negeri Johor sebanyak 463 buah syarikat. Perkara ini diperakui oleh HDC yang merekodkan penglibatan tinggi dalam kalangan pengusaha industri di Selangor.

Jadual 4.6 Statistik Kelulusan Permohonan Persijilan Halal Malaysia Mengikut Negeri Bagi Tahun 2013

TAHUN	BUMI	NON BUMI	PRODUK	PREMIS MAKANAN	RUMAH SEMBELIH	JUMLAH
Johor	105	358	381 (6451)	73 (6931)	9	463
Kedah	54	53	92 (898)	8 (1660)	3	107
Kelantan	73	21	76 (1575)	12 (717)	6	94
Melaka	59	110	122 (1472)	42 (5935)	5	169
N.S	51	65	86 (1810)	20 (2212)	10	116
Pahang	58	58	67 (801)	42 (7280)	7	116
P.Pinang	68	232	245 (4492)	49 (7276)	6	300
Perak	92	173	211 (2842)	42 (1847)	12	265
Perlis	9	3	9 (51)	2 (65)	1	12
<b>Selangor</b>	<b>316</b>	<b>905</b>	<b>1027 (18378)</b>	<b>158 (22090)</b>	<b>17</b>	<b>1221</b>
Terengganu	39	6	32 (193)	10 (1128)	2	45
Sabah	77	100	97 (2519)	58 (3769)	22	177
Sarawak	80	83	83 (3250)	69 (6497)	11	163
WP	137	265	251 (4396)	141 (18103)	6	402
Labuan	1	3	3 (6)	1 (285)		4
Putrajaya	2		(0)	2 (713)		2
Luar Negeri		5	5 (8)	(0)		5
<b>JUMLAH</b>	<b>1221</b>	<b>2440</b>	<b>2787</b>			

Sumber: JAKIM, 2013

Selain itu, berdasarkan statistik yang dikeluarkan JAKIM juga didapati sehingga tahun 2013 terdapat 924 syarikat yang mendapat sijil halal. Berdasarkan jumlah tersebut, 297 adalah bumiputera dan 627 adalah bukan bumiputera iaitu dalam anggaran 27 peratus. Jika berdasarkan pecahan bagi industri yang terlibat, produk makanan adalah yang terbesar iaitu 644 buah syarikat, 101 buah premis makanan, 64 buah syarikat

farmaseutikal, 66 buah syarikat kosmetik, 5 buah rumah sembelihan dan 34 buah syarikat pengeluar produk guna.

Bagi kategori IKS, jumlah syarikat yang mendapat pensijilan halal adalah sebanyak 376 buah syarikat. Namun, jumlah syarikat IKS bumiputera yang dikenalpasti hanyalah 56 buah syarikat. Jika berdasarkan daerah, Selangor yang mempunyai sembilan buah daerah ternyata daerah Petaling adalah paling banyak syarikat yang mendapat pensijilan halal iaitu 398 buah syarikat. Manakala daerah Sabak Bernam hanya terdapat empat buah syarikat.

Sungguhpun jumlah permohonan untuk pensijilan halal di Selangor adalah berlaku secara drastik peningkatannya dari tahun ke tahun, penglibatan pengusaha muslim tidaklah ketara. Dalam kalangan sembilan buah daerah di Selangor terdapat hanya 924 buah syarikat pengusaha sahaja yang mendapat sijil halal. Daripada jumlah tersebut, 297 buah syarikat adalah bumiputera, iaitu dalam anggaran 27 peratus. Manakala 627 buah lagi adalah bukan bumiputera.

Di samping peningkatan permohonan untuk pensijilan halal, jumlah pemegang sijil halal juga adalah meningkat pada setiap tahun. Dalam tahun 2013, JAKIM mencatatkan 1,221 jumlah syarikat yang mendapat pensijilan halal. Namun jika diteliti latar belakang pemegang syarikat, setiap tahun permohonan dalam kalangan pengusaha bukan Islam adalah melebihi pengusaha beragama Islam. Antara faktor penting peningkatan tersebut adalah kesedaran dan keperluan pensijilan halal dalam industri makanan kini. Pengesahan amat penting untuk melayakkan sesebuah syarikat itu mengembangkan pasarannya ke luar negeri sepertimana yang dikehendaki oleh kerajaan.

Jika dilihat kepada statistik permohonan pensijilan halal di Malaysia 2013,<sup>541</sup> jelas meunjukkan jumlah pemegang sijil halal adalah meningkat. Bagi negeri Selangor yang mencatat jumlah tertinggi dalam pengesahan sijil halal iaitu berjumlah 1,221 pada tahun 2013. Peningkatan jumlah ini dilihat penerimaan yang positif dalam kalangan pengusaha industri makanan di Selangor. Berdasarkan perbezaan yang ketara antara pengusaha bumiputera dan bukan bumiputera ia memerlukan kajian yang terperinci untuk mengenalpasti punca kepada perbezaan tersebut sungguhpun tahap pengetahuan konsep halal adalah lebih tinggi dalam kalangan pengusaha syarikat bumiputera.

Jadual 4.7 Statistik Jumlah Permohonan yang Lulus Permohonan Halal di Selangor 2013

Kategori		Tahun		
		2013		
		Lulus	Gagal	Tarik
Produk	Baru	263	444	0
	Renew	2	0	0
	Tambahan	3	2	0
Premis	Baru	48	185	0
	Renew	0	0	0
	Tambahan	0	2	0
Premis	Baru	7	4	0
	Renew	3	1	0
	Tambahan	0	0	0

Sumber: e-halal JAKIM, 2013

Sungguhpun permohonan untuk pensijilan halal adalah tinggi, jumlah yang gagal dalam permohonan juga dilihat tinggi. Hal ini dapat dilihat berdasarkan statistik yang dinyatakan di atas jelas menunjukkan bahawa pada tahun 2013 sahaja jumlah yang berjaya dalam permohonan pensijilan halal adalah 263 permohonan. Namun, jumlah yang gagal dilihat melebihi jumlah yang lulus iaitu sejumlah 444 permohonan. Kelulusan dan kegagalan ini adalah disebabkan kegagalan mematuhi prosedur yang ditetapkan dalam MPPHM antaranya adalah berkaitan pematuhan halal berkaitan sumber ramuan dan cara pengendalian yang tidak mematuhi elemen *tayyiban*.<sup>542</sup>

<sup>541</sup> [http://sistem.halal.gov.my/apps/laporan/statistik\\_pengesahan\\_negeri.php](http://sistem.halal.gov.my/apps/laporan/statistik_pengesahan_negeri.php)

<sup>542</sup> Fakaruddin Masod (Ketua Penolong Pengarah, Bahagian Hab Halal, Jabatan Kemajuan Islam Malaysia), temubual bersama beliau pada 2 Oktober 2014.

Jika diteliti jumlah permohonan pensijilan halal jelas menunjukkan bahawa jumlah syarikat yang gagal sebenarnya adalah lebih banyak daripada jumlah yang lulus. Keadaan ini menunjukkan prestasi yang kurang baik dalam kalangan pengusaha untuk mematuhi standard yang ditetapkan. Contohnya dalam tahun 2014, jumlah yang mendapat sijil halal adalah 17 buah syarikat berbanding 153 buah syarikat. Tahun 2013 juga menunjukkan prestasi yang sama dengan jumlah yang agak berkurangan daripada 2014. Hal ini kemungkinan berpunca sebahagian besarnya adalah disebabkan amalan *tayyiban* daripada aspek kebersihan yang merosot.<sup>543</sup>

#### 4.3.2 Analisis Jumlah Pemegang Sijil Halal Mengikut Daerah

Terdapat sembilan buah daerah di Selangor yang menjalankan industri produk halal yang kebanyakannya adalah bertaraf industri kecil. Manakala pengusaha bertaraf sederhana adalah kedua tertinggi selepas industri kecil dalam kalangan pemegang sijil halal iaitu sebanyak 376 buah syarikat.

Jadual 4.8 Statistik Pemegang Sijil Halal Berdasarkan Saiz Industri Di Daerah Negeri Selangor 2013

Bil	Daerah	Jenis Industri		
		MultiNasional	IKS	IK
1	Sepang	8	12	15
2	Gombak	7	50	54
3	Hulu Langat	10	24	71
4	Hulu Selangor	2	21	17
5	Kuala Langat	6	12	11
6	Kelang	34	61	71
7	Kuala Selangor	2	8	12
8	Petaling	58	179	161
9	Sabak Bernam	0	4	5
Jumlah		128	376	420
Jumlah Keseluruhan		924		

Sumber: e-halal JAKIM, 2013

<sup>543</sup> Solehin Masron (Penolong Pengarah JAIS), temubual bersama beliau pada Januari 2016.

Jadual ini jelas menunjukkan daerah perindustrian dilihat lebih banyak terdapatnya pemegang sijil halal berbanding kawasan luar bandar. Daerah Petaling adalah paling banyak syarikat yang mendapat pensijilan halal iaitu 398 buah syarikat. Manakala daerah Sabak Bernam hanya empat buah syarikat. Keadaan yang sama berlaku di daerah seperti Kuala Selangor, Hulu Langat dan Klang di mana keadaan persekitaran sesuatu tempat mempengaruhi amalan aplikasi halal di negeri ini. Jumlah 924 ini tidak termasuk jumlah syarikat bertaraf mikro.

#### 4.3.3 Analisis Jumlah Pemegang Sijil Halal Mengikut Jenis Industri

Jika dilihat kepada senarai industri yang terlibat dalam sistem pensijilan halal, sehingga 2015 terdapat tujuh industri yang terlibat. Antaranya adalah produk makanan, premis, farmaseutikal, kosmetik, rumah sembelihan, bahan gunaan dan logistik. Berdasarkan sembilan daerah di Selangor, boleh dikatakan kebanyakannya memberi tumpuan terhadap produk pemprosesan makanan.

Jadual 4.9 Statistik Pemegang Sijil Halal Berdasarkan Jenis Industri Di Selangor 2013

Daerah	Produk Makanan	Premis	F'tikal	Kosmetik	Rumah Sembelihan	Bahan Gunaan	Lain-Lain
Sepang	14	16	4	1	0	0	0
Gombak	94	2	6	6	2	1	0
Hulu Langat	80	7	11	7	0	0	0
Hulu Selangor	31	1	7	1	0	0	0
Kuala Langat	25	2	1	0	0	1	0
Kelang	125	5	7	10	1	17	1
Kuala Selangor	15	6	1	0	0	0	0
Petaling	247	58	27	40	2	15	9
Sabak Bernam	8	1	0	0	0	0	0
<b>Jumlah</b>	<b>639</b>	<b>98</b>	<b>64</b>	<b>65</b>	<b>5</b>	<b>34</b>	<b>10</b>
<b>Jumlah Keseluruhan</b>	<b>924</b>						

Sumber: e-halal JAKIM, 2013

Jika diteliti jenis-jenis industri yang mendapat pengesahan halal, ternyata produk makanan adalah yang terbesar iaitu 644 buah syarikat, 101 buah adalah premis makanan, 64 buah syarikat farmaseutikal, 66 buah syarikat kosmetik, 5 buah rumah sembelihan dan 34 buah syarikat lagi adalah pengeluar produk guna. Jika dilihat saiz industri yang terlibat ternyata syarikat bertaraf IKS dilihat lebih banyak terlibat dalam pengesahan halal ini di samping syarikat bertaraf multinasional serta bertaraf mikro.

Jadual ini juga jelas menunjukkan bahawa industri yang paling ramai terlibat adalah dalam industri pengilangan makanan, diikuti premis restoren, kosmetik, produk guna, logistik, farmaseutikal dan rumah sembelihan. Bagi produk makanan sahaja, terdapat 639 buah syarikat yang mendapat pengesahan halal. Bagi kategori perusahaan bertaraf IKS, jumlah syarikat yang mendapat pensijilan halal adalah sebanyak 376 buah syarikat. Namun, daripada jumlah tersebut syarikat IKS bumiputera yang dikenalpasti hanyalah 56 buah syarikat.

Berdasarkan laporan direktori MATRADE 2013, industri halal adalah industri yang paling laju berkembang iaitu dalam lingkungan US\$2.3 trillion.<sup>544</sup> Faktor seperti peningkatan jumlah penduduk, peningkatan taraf pembangunan negara Islam dan penerimaan produk halal dalam kalangan bukan Islam telah dikenalpasti sebagai penyumbang utama kepada peningkatan tersebut.<sup>545</sup> Permintaan untuk produk makanan dan minuman adalah tertinggi iaitu 39 peratus, diikuti farmaseutikal 22 peratus, biskut 12 peratus, daging 10 peratus dan kosmetik 9 peratus. Produk keluaran Malaysia yang dieksport adalah 37.3 peratus adalah makanan dan minuman, 35.5 peratus adalah ramuan makanan, 15.4 peratus adalah produk berasaskan minyak sawit, 5.4 peratus adalah bahan kimia, 5.3 peratus adalah kosmetik jagaan diri dan hanya 1.1 peratus

---

<sup>544</sup> Direktori MATRADE 2013 (Kuala Lumpur: MATRADE, 2014)

<sup>545</sup> Suhardi Abdullah (Ketua Penolong Pengarah, MATRADE), temubual bersama beliau pada 2 Mei 2014.

adalah produk farmaseutikal. Ini menunjukkan produk halal dalam pasaran luar adalah meningkat. Hal ini menyebabkan usahawan yang menghasilkan produk yang disahkan halal amat diperlukan kerana syarat utama produk adalah mempunyai sijil halal. Keadaan ini mendorong syarikat-syarikat pengeluar makanan berlumba-lumba untuk mendapatkan pensijilan halal.

#### 4.3.4 Analisis Jumlah Pemegang Sijil Halal Mengikut Taraf Bumiputera

Taraf pemilikan bumiputera dan bukan bumiputera juga memperlihatkan perbezaan yang ketara. Syarikat bukan bumiputera dilihat mengatasi jumlah pemilikan sijil halal dua kali ganda berbanding pengusaha muslim.

Jadual 4.10 Pemegang Sijil Halal Berdasarkan Status Pemilikan Syarikat di Selangor 2013

Bil	Daerah	Status	
		Bumiputera	Bukan Bumiputera
1	Sepang	18	17
2	Gombak	34	77
3	Hulu Langat	42	63
4	Hulu Selangor	17	23
5	Kuala Langat	11	18
6	Kelang	38	128
7	Kuala Selangor	12	10
8	Petaling	117	281
9	Sabak Bernam	4	5
10	Kuala Lumpur	4	5
Jumlah		297	627

Sumber: e-halal JAKIM, 2013

Jadual ini jelas menunjukkan syarikat bukan bumiputera lebih banyak terlibat dalam pensijilan halal berbanding syarikat bumiputera. Di dalam statistik di atas menunjukkan pemilik bukan Islam mencatatkan jumlah 627 buah syarikat berbanding 297 bilangan syarikat bumiputera dalam pensijilan halal.

Sungguhpun isu pemilikan sijil halal dalam kalangan pengusaha bukan Islam dianggap serius, namun ia bukanlah suatu perkara luar biasa kerana industri penghasilan produk pada masa ini kebanyakannya adalah dikuasai oleh bukan Islam. Hakikat ini diperakui

oleh Faizal Ab Razak<sup>546</sup> yang mengakui keadaan tersebut di mana kesungguhan syarikat bukan Islam untuk mendapat sijil halal adalah luar biasa. Ini dapat dilihat minat mereka untuk mendapat sijil halal dan belajar bagaimana cara memperolehinya. Ini dapat dilihat berdasarkan kehadiran pengusaha bukan Islam dalam setiap program kursus yang dianjurkan. Oleh itu, adalah menjadi suatu keperluan yang mendesak supaya aplikasi halal diberi perhatian dan diperkukuhkan dengan pelbagai elemen termasuklah dalam aspek pematuhan amalan patuh syariah lebih menyeluruh.

Di samping itu, bilangan syarikat pengeksport produk halal juga boleh dikatakan 80 peratusnya adalah diproses dan dihasilkan di negeri Selangor.<sup>547</sup> Daripada jumlah tersebut, syarikat milik bukan bumiputera dilihat menguasai sepenuhnya. Hal ini dapat dilihat melalui penghasilan dan pemasaran produk makanan yang<sup>548</sup> menjadi produk utama yang dieksport berbanding produk kosmetik, farmaseutikal dan produk gunaan. Jika dilihat kepada kualiti produk yang dikeluarkan, ternyata kebanyakan produk yang dieksport adalah produk makanan ringan seperti sos dan makanan sejuk beku.

#### **4.3.5 Analisis Tahap Pencapaian Pematuhan Halal**

Tahap pencapaian amalan halal bermaksud kemampuan pengusaha mencapai standard pematuhan yang ditetapkan. Kebiasaannya, syarikat yang mendapat pengesahan halal akan komited dengan amalan pematuhan yang ditetapkan secara berterusan. Namun, ia amat bergantung pada sistem pengurusan jaminan halal sesebuah syarikat. Justeru, pemilikan sijil semata-mata tanpa wujudnya sistem jaminan halal yang dilaksanakan adalah dikhuatiri perkara-perkara yang tidak sepatutnya berlaku dalam aspek pemprosesan dan pengendalian makanan. Tambahan pula, pengusaha bukan Islam amat terdedah kepada ketidakpatuhan amalan MS1500:2009. Malah, risiko pelanggaran

---

<sup>546</sup> Faizal Abd Razak (Setiausaha Persatuan Eksekutif Halal Malaysia), temubual pada 2 Julai 2015

<sup>547</sup> Temubual bersama En Abdullah MamaPegawai MITI, pada 12 Mei 2014.

<sup>548</sup> MITI, Malaysia Exporters of Halal Products & Services Directory (MITI: Kuala Lumpur, 2014)

prosedur amat tinggi di atas prinsip *taklīf al-syarīe* yang dinyatakan dalam perbahasan hukum *fiqh*.

Menyedari realiti yang berlaku, usaha mengukuhkan aspek amalan konsep dan aplikasi halal adalah suatu yang wajar diberi perhatian. Menurut Zainal Abidin Jaafar,<sup>549</sup> apabila kebanyakan pengusaha merasakan sudah memadai dengan memahami konsep halal semata-mata tanpa sistem jaminan halal, maka kemungkinan yang tidak sepatutnya boleh berlaku.

Di samping itu, bagi pengusaha yang enggan mendapat pengiktirafan halal bagi produk yang dihasilkan, ia adalah suatu yang amat merugikan. Kesannya pengusaha tanpa sijil halal akan gagal memasuki pasaran yang lebih besar seperti Tesco, Mydin, Giant dan seumpamanya. Produk yang dihasilkan hilang keyakinan pengguna untuk mendapatkannya. Akhirnya, pengusaha tersebut ketinggalan dalam arus perdana persaingan global. Syarikat-syarikat yang mempunyai pengiktirafan halal akan lebih berdaya saing dan berupaya mengembangkan produk yang dihasilkan.

Jika dianalisis terhadap senarai pengusaha yang mendapat bimbingan dan geran bantuan oleh agensi tertentu seperti MARA, RISDA, FELDA dan sebagainya, kajian menunjukkan hanya dalam lingkungan 5 hingga 7 peratus sahaja mempunyai sijil halal.<sup>550</sup> Perkara ini dapat dilihat berdasarkan laporan rasmi dan direktori agensi terbabit dan dibuat pencarian terhadap senarai yang mendapat pengesahan sijil halal. Sehubungan dengan itu, adalah menjadi suatu yang amat penting, dalam usaha membangunan kepatuhan terhadap amalan halalan tayyiban aplikasi yang dihasilkan

---

<sup>549</sup> Zainal Abidin Jaafar (CEO Majlis Agama Islam Wilayah Persekutuan/mantan Pengarah Hab Halal JAKIM), dalam temubual pada 5 Mei 2014; perkara sama dikongsikan oleh Fakarudin Masod (Ketua Pen Pengarah, Bahagian Hab Halal), temubual pada 2 April 2014; Abdul Ghafar Surif (Ketua Pen Pengarah JAWI), temubual pada 13 Ogos 2016.

<sup>550</sup> Temubual bersama bekas Hj Hassan Ismail (bekas Pengurus Felda), pada 12 Mei 2014.

untuk melibatkan penyertaan pengusaha ke dalam industri ini melalui skim pensijilan harus diberi perhatian serius.

Jadual 4.11 Jumlah Peratusan Pencapaian Pematuhan Aplikasi Konsep Halal

Tahap	Perincian Konsep	Amalan Aplikasi	Jumlah
A	Pengusaha muslim: komitmen yang memuaskan dalam amalan halalan tayyiban, GMP, GHP, ISO, SJH.	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ MS1500:2009</li> <li>✓ MPPHM</li> <li>✓ SJH</li> <li>✓ GMP</li> <li>✓ GHP</li> <li>✓ HACCP</li> </ul>	5%
B	Pengusaha bukan muslim: memenuhi kehendak MS1500:2009, GHP, GHP, SJH	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ MS1500:2009</li> <li>✓ MPPHM</li> <li>✓ GMP</li> <li>✓ GHP</li> </ul>	30%
C	Pengusaha muslim: memenuhi kehendak MS1500:2009, tiada GMP, SJH	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ MS1500:2009</li> <li>✓ GMP</li> <li>✓ GHP</li> </ul>	25%
D	Pengusaha bukan muslim memenuhi kehendak standard umum halal MS1500:2009, tiada SJH dll.	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ MS1500:2009</li> </ul>	40%

Sumber: Analisis berdasarkan Direktori e-halal JAKIM 2014, 2015

Berdasarkan penelitian yang dijalankan terhadap pengusaha bertaraf IKS yang dikenal pasti melalui profil, semakan borang dan komitmen syarikat dalam amalan halalan tayyiban, hasil kajian daripada senarai jumlah syarikat IKS yang merupakan pemegang sijil halal JAIS, hasilnya adalah seperti di atas. Jumlah yang dianalisis adalah sebanyak 1,000 buah syarikat.

Ini menunjukkan bahawa kualiti sebuah syarikat yang menjadi pemegang sijil halal tidak hanya didasarkan kepada sekeping sijil yang diperolehi, malah ia perlu dilihat terhadap komitmen syarikat dengan sijil pengiktirafan yang lain seperti GMP dan SJH. Malah, dengan meneliti pelbagai laporan yang dikemukakan, prestasi sesebuah syarikat adalah bergantung kepada tahap matlamat atau wawasan (*vision*) mereka di dalam bidang keusahawanan yang mereka ceburi, kemahiran (*skills*) mereka dalam perniagaan, sumber (*resources*) yang mereka miliki, di samping insentif yang disediakan serta strategi perniagaan (*action plan*) yang dilaksanakan oleh mereka. Oleh itu, adalah wajar

aspek ini diberi perhatian bagi membangunkan usahawan khususnya berkaitan dengan pembangunan industri halal dalam kalangan pengusaha.

#### **4.4 ANALISIS AMALAN KESELAMATAN DAN KUALITI MAKANAN**

##### **4.4.1 Asas Keperluan Amalan Keselamatan dan Kualiti Makanan**

Sebelum dibincangkan sejauhmanakah tahap amalan *tayyiban* dalam kalangan syarikat pengusaha IKS, adalah wajar dikenalpasti bentuk amalan *tayyiban* dalam penghasilan produk makanan mahupun perkhidmatan produk. Amalan *tayyiban* yang dikenalpasti dalam amalan penghasilan makanan adalah dalam aspek kebersihan, pengurusan kualiti dan sistem jaminan. Sungguhpun pada kebiasaannya tahap amalan halalan tayyiban adalah diukur berdasarkan tahap pemahaman konsep dan aplikasinya, ia juga perlu dikenalpasti sejauhmanakah elemen *tayyiban* yang menghasilkan produk dan perkhidmatan diamalkan secara berkesan.

Secara umumnya, amalan *tayyiban* dalam perusahaan pengeluaran makanan adalah berkaitrapat dengan kesucian, kebersihan dan kualiti produk yang dihasilkan. Sehubungan dengan itu, aspek tersebut hendaklah dilaksanakan secara berkesan dan mendapat pengiktirafan mana-mana badan berautoriti. Bahkan menurut Lokman Ab Rahman,<sup>551</sup> pengusaha tidak hanya melaksanakan amalan kebersihan tetapi wajar mendapat pengiktirafan daripada pihak berkuasa yang bertauliah bagi memenuhi keperluan dalam peraturan, undang-undang dan polisi yang ditetapkan. Di samping itu, mereka harus sentiasa komited untuk melaksanakan segala keperluan bagi membuktikan pematuhan konsep halalan tayyiban tidak hanya “melepaskan batuk di tangga”.

##### **4.4.2 Analisis Tahap Amalan Kawalan Kebersihan**

---

<sup>551</sup> Lokman Ab Rahman (Ketua Penolong Pengarah Jabatan Kemajuan Islam), temubual bersama beliau pada 3 Julai 2015.

Elemen *tayyiban* yang diaplikasikan dalam bentuk amalan pengurusan kebersihan adalah dianggap penting untuk memastikan pematuhan halalan tayyiban benar-benar diamalkan. Sungguhpun standard yang dikategorikan sebagai piawaian berkaitan tidak menyentuh *direct* (secara langsung) dengan halalan tayyiban, namun ia tetap menjadi suatu elemen penting dalam perbincangan konsep dan aplikasi halalan tayyiban.

Sebagaimana Islam amat menggalakkan umatnya menghasilkan produk (output) makanan berunsur *tayyib*, ia juga bermaksud produk itu adalah halal. Di samping itu, unsur *tayyibāt* seperti elemen pengukuhan aplikasi halalan tayyiban dapat dibahagikan kepada elemen kualiti makanan dan kebersihan, amalan pengurusan halal dalaman, elemen kawalan halal dan elemen kualiti makanan yang dilihat penting dalam usaha mencapai pematuhan kepada amalan aplikasi halalan tayyiban sepenuhnya.

Memandangkan isu keselamatan makanan adalah penting yang perlu diberi perhatian, di Selangor seperti di negeri-negeri lain di Malaysia, terdapat jabatan kesihatan negeri yang melaksanakan usaha memastikan keselamatan dan kualiti makanan dapat dikawal dengan baik. Fungsi Jabatan Kesihatan Negeri Selangor adalah memenuhi keperluan amalan kawalan *tayyiban* yang memastikan kualiti dan keselamatan makanan yang dihasilkan oleh pihak industri, dikawal dan dipastikan memenuhi piawaian yang ditetapkan.<sup>552</sup> Sehubungan dengan itu, banyak garis panduan yang dihasilkan khususnya Akta Makanan adalah bertujuan memberi panduan dan bimbingan kepada pengusaha makanan supaya mengamalkan kualiti makanan dan kebersihan makanan bagi menjamin mutu makanan yang masuk ke dalam rongga mulut. Begitu juga premis yang menjual makanan dan minuman diperiksa secara rutin untuk mengelakkan sebarang pencemaran dan penyakit.

---

<sup>552</sup> Sazly Azizuddin (Pen. Pengarah Kanan, Jabatan Kesihatan Perak), temubual bersama beliau pada 2 Jan 2014.

Sungguhpun Jabatan Kesihatan Selangor dilihat sebagai sebuah jabatan yang tiada kena mengena dengan pengurusan halal, namun ia dilihat membawa misi penting pengukuhan konsep halalan tayyiban. Fungsi dan peranan jabatan berkenaan banyak dikaitkan dengan pematuhan amalan *tayyiban* dalam aspek penjagaan kualiti makanan dalam kalangan pengusaha industri. Malah, terdapat pegawai-pegawai Kementerian Kesihatan Malaysia yang ditempatkan di JAKIM untuk membantu menguruskan pensijilan halal dengan lebih berkesan. Di peringkat JAIS, pegawai Jabatan Kesihatan Selangor adalah dilibatkan dalam proses pengauditan dan panel penilaian permohonan pensijilan halal.<sup>553</sup>

Berdasarkan analisa terhadap pemeriksaan yang dijalankan oleh pihak JAIS dan JAKIM dalam menguatkuasakan prosedur halal, ia masih dilihat dalam lingkungan pemohon pensijilan halal atau mereka yang telah mendapat pensijilan halal. Dalam aspek pemeriksaan terhadap premis yang tidak ada kaitan dengan permohonan atau mereka yang telah mempunyai sijil halal, pemeriksaan tidak dapat dilakukan melainkan pihak syarikat disyaki mengguna logo atau keterangan yang menunjukkan halal tetapi tidak halal. Sehubungan dengan itu, pemeriksaan yang dijalankan oleh pihak Kementerian Kesihatan Malaysia dilihat lebih menyeluruh.

---

<sup>553</sup> Solehin Maryakon (Pen Pengarah Kanan JAIS), temubual bersama beliau pada 2 Februari 2015

#### 4.4.3 Bentuk Kawalan Keselamatan dan Kualiti Makanan

Selain MS1500:2009 yang memberi perhatian terhadap kepatuhan kepada aspek halal dan *tayyiban*, terdapat juga standard lain yang secara umumnya, diamalkan dalam industri seperti GMP, GHP dan HACCP. Amalan terhadap standard ini dilihat memadai untuk melayakkan pengusaha mendapat pengesahan dan pengiktirafan berkaitan amalan kebersihan sebagai suatu elemen untuk kawalan keselamatan makanan. Amalan ini juga jika diamalkan secara konsisten dan menyeluruh terhadap konsep halal, ia mampu memenuhi kehendak elemen konsep halalan tayyiban.

Jadual 4.12: Bentuk Pematuhan Standard Kawalan Keselamatan Makanan

Standard	Butiran
GMP	Sebagai suatu standard yang amat mementingkan keselamatan makanan melalui tempat pemprosesan makanan. Ia hendak bersih, kemas dan terhindar daripada sesuatu yang menyebabkan pencemaran dan keracunan makanan
GHP	Standard yang mementingkan amalan kebersihan yang dilakukan sama ada melalui peralatan yang digunakan mahupun amalan pekerja dalam pemprosesan makanan.
HACCP	Standard yang mengawal aspek bahaya dalam pengendalian makanan melalui kewujudan titik-titik kawalan.
Halal	Standard yang mementingkan amalan halal yang memenuhi keperluan patuh syariat dalam ramuan yang digunakan, proses dan amalan kebersihan.

Sumber: Kementerian Kesihatan Malaysia, 2015

Di samping itu, kewujudan standard ini dianggap penting bagi syarikat mendapat pengiktirafan pihak berkuasa khususnya Kementerian Kesihatan Malaysia (KKM). Pengiktirafan ini adalah dianggap suatu bukti berkaitan komitmen, kesungguhan dan kepatuhan terhadap kualiti kawalan keselamatan makanan.

#### 4.4.4 Perbezaan Pensijilan Halal dan Pensijilan *Food Safety*

Berdasarkan penelitian terhadap dokumen berkaitan *food safety*, sungguhpun terdapat perbezaan yang wujud di antara amalan pensijilan halal dan *food safety*, pensijilan halal sebenarnya merangkumi amalan *food safety*. Makanan yang tercemar dan terdedah kepada pencemaran tidak akan diiktiraf sebagai memenuhi kehendak standard halal. Ini kerana pensijilan halal amat mengambil kira aspek keselamatan makanan sama ada diwujudkan melalui amalan atau kawalan yang dilaksanakan oleh sesebuah syarikat.

Jadual 4.13 Kedudukan Aplikasi Halal dalam Pengukuhan Konsep Halalan Tayyiban

Skop	Halal	Tayyib
Input	Ramuan Yang Disahkan	Disahkan Berkualiti
Proses	Penyediaan & Pengurusan	Bersih, suci dan disahkan
Output	Penghasilan Produk	Disahkan Berkhasiat
Bentuk Pengesahan	x	GMP GMP HCCP ISO
		MS1500:2009 MPPHM APD2011 SJH

Sumber: Analisis Penyelidik, 2016

Jadual ini menunjukkan bahawa skop yang berkaitan dengan pensijilan halal adalah lebih menyeluruh. Ini termasuklah dalam aspek halal dan amalan *tayyib*. Oleh yang demikian, keupayaan pengusaha dalam aplikasi halal yang bukan sahaja dilihat terhadap kepatuhan hukum halal itu sendiri, malah merangkumi elemen *tayyiban* yang lebih menyeluruh. Di atas asas inilah, aplikasi halal dilihat sebagai suatu yang diminati dan dijadikan sebagai *marketing tool* kepada pengusaha.<sup>554</sup>

<sup>554</sup> Ahmad Hidayat Buang, Zulzaidi Mahmod, "Isu dan Cabaran Badan Pensijilan Halal di Malaysia", *Jurnal Syariah*, Jil. 20, Bil 3 (2012) 271-288.

#### **4.4.5 Pematuhan Standard Kawalan Keselamatan Makanan**

Dalam aspek pematuhan standard, peningkatan jumlah syarikat yang mendapat pensijilan *Hazard Analysis and Critical Points* (HACCP) terus meningkat dari tahun ke tahun. Pada tahun 2012, jumlah syarikat yang memperolehi pensijilan tersebut adalah 239 buah syarikat berbanding 273 pada tahun 2013 dan 308 buah syarikat pada tahun 2014. Bagi pensijilan GMP juga menunjukkan peningkatan iaitu 226 buah syarikat pada tahun 2014 dibandingkan 123 buah syarikat pada tahun 2012 dan 157 pada tahun 2013. Untuk pensijilan MeSTI pula jumlah pada tahun 2014 adalah 530 berbanding 283 pada tahun 2012 dan 436 pada tahun 2013.

Di samping itu, jumlah premis yang didaftarkan dengan Jabatan Kesihatan juga menunjukkan peningkatan sungguhpun pada tahun 2014 ia menunjukkan penurunan iaitu sebanyak 37,556 dan pada tahun 2013 sebanyak 44,705. Namun, bilangan premis yang diperiksa pada tahun 2014 agak menurun iaitu sebanyak 120,169 buah premis berbanding tahun 2013 iaitu sebanyak 127,323 buah. Bilangan premis yang ditutup pada tahun 2014 adalah 3115 dan 4044 pada tahun 2013.

Namun begitu, masih banyak yang perlu diusahakan bagi membantu usahawan terutama bertaraf IKS untuk peningkatan kefahaman, penghayatan dan amalan. Menurut En Azhar Abdullah, pengusaha IKS perlu dibangunkan vиси mereka terhadap halal, kemahiran mereka dan bimbingan yang berterusan kepada mereka.

Jadual 4.14: Analisis Sistem Kawalan Keselamatan dan Kualiti Makanan  
2012-2014

No.	Kawalan Kualiti Makanan dan Kebersihan	2012	2013	2014
1.	Bilangan syarikat yang mendapat pensijilan Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP)	239	273	308
2.	Bilangan syarikat yang mendapat pensijilan <i>Good Manufacturing Practice</i> (GMP)	123	157	226
3.	Bilangan syarikat yang mendapat pengiktirafan <i>Makanan Bersih Tanggungjawab Industri</i> (MeSTI)	283	436	530
4.	Pengeluaran lesen kesihatan untuk ikan dan produk ikan untuk eksport ke EU	328	384	367
5.	Pengeluaran lesen kesihatan untuk produk selain ikan dan produk ikan untuk eksport ke EU	34511	44123	33163
6.	Pengeluaran sijil jualan	3895	4354	3170
7.	Pengeluaran sijil untuk produk <i>non-genetically modified food</i> (GMF)	24	3	3
8.	Pendaftaran Premis Makanan	24790	44705	37556
9.	Bilangan premis yang telah diperiksa	132528	127323	120169
10.	Bilangan premis yang ditutup	3447	4044	3115
11.	Bilangan jumlah kontrak produk import	161157	181629	125936
12.	Jumlah sampel diambil daripada <i>food consignment</i>	14767	17206	15767

Sumber: Kementerian Kesihatan Malaysia, 2014

Secara umumnya dapatlah dirumuskan bahawa prestasi syarikat dalam melaksanakan amalan *tayyiban* jika dilihat terhadap pematuhan standard yang berkaitan, ia berlaku peningkatan dari tahun ke tahun. Ini jika ditinjau dalam aspek pematuhan standard GMP, GHP dan HACCP. Namun, jika dianalisis senarai syarikat yang memperolehi sijil GMP boleh dikatakan hampir 80 peratus adalah syarikat bukan Islam dan kebanyakannya bukanlah dalam kelompok IKS.

#### 4.4.6 Pelaksanaan Operasi Pematuhan Kualiti dan Keselamatan Makanan di Selangor

Dalam aspek pencapaian dalam melaksanakan usaha pengawalan kebersihan dan pematuhan amalan kebersihan, ia dilihat keseriusan pihak jabatan berkenaan dalam memastikan amalan kepatuhan amalan *tayyiban* dalam kalangan pengusaha. Justeru, berdasarkan aktiviti pemeriksaan yang dijalankan di seluruh Selangor, terdapat lebih 14,000 pemeriksaan yang dijalankan pada tahun 2014 yang dilaksanakan di negeri Selangor. Hasil pemeriksaan tersebut, sebanyak 831 buah premis diarahkan ditutup atas pelbagai kesalahan terutamanya amalan kebersihan yang tidak memuaskan.

Di samping itu, sampel makanan yang diambil mengikut parameter serta kadar pelanggaran bagi tahun 2013 di Selangor adalah seperti berikut:

Jadual 4.15 Sampel Makanan Mengikut Parameter Serta Kadar Pelanggaran Bagi Tahun 2013

<b>Perkara</b>	<b>Persampelan Makanan</b>	<b>Pelanggaran Standard</b>
Sampel Kimia (Aditif makanan, standard, cecair logam berat, residu racun, residu dadah, mycotoxin, dll)	3446	46
Sampel Fizikal	14	0
Sampel Mikro	3833	62
Sampel Biotek	16	0
Sampel Radioaktif	37	0

Sumber: Jabatan Kesihatan Selangor, 2015

Jadual ini menunjukkan bahawa jumlah persampelan makanan yang diambil oleh pihak Jabatan Kesihatan Malaysia pada tahun 2013 adalah sampel berbentuk sampel kimia, sampel fizikal (contohnya seperti terdapatnya bahan fizikal seperti paku, rambut, kuku, subang dan sebagainya), sampel mikro (contoh seperti terdapat kuman berbahaya seperti e-coli), sampel biotek (contohnya terdapat pencemaran DNA haiwan) dan sampel radioaktif (contohnya dikesan terdapat pencemaran bahan nuklear). Ternyata persampelan makanan yang berjumlah 3,446 itu, sebanyak 46 sampel yang diambil adalah melanggar standard yang ditetapkan. Berbanding pada tahun 2014, jumlah

sampel kimia yang diambil adalah 6,807 dan sebanyak 25 sampel didapati melanggar standard yang ditetapkan.

Jadual 4.16: Sampel Makanan Mengikut Parameter Serta Kadar Pelanggaran Bagi Tahun 2014

Perkara	Persampelan Makanan	Pelanggaran Standard
Sampel Kimia (Aditif makanan, standard, cemar logam berat, residu racun, residu dadah, <i>mycotoxin</i> , dll)	6807	25
Sampel Fizikal	29	0
Sampel Mikro	6199	50
Sampel Biotek	3	0
Sampel Radioaktif	55	0

Sumber: Jabatan Kesihatan Selangor, 2015

Jika dibandingkan dengan penguatkuasaan halal yang dilakukan oleh JAKIM atau JAIN, ternyata pemeriksaan yang dijalankan oleh Jabatan Kesihatan Negeri adalah jauh lebih menyerlah sama ada dalam aspek kuantitinya mahupun kualitinya. Ini kemungkinan besar adalah disebabkan tenaga yang ramai dan fokus perancangan yang menyeluruh sama ada di peringkat persekutuan, negeri dan daerah. Ini dapat dilihat dalam jadual seperti berikut:

Jadual 4.17: Pencapaian Aktiviti Pemeriksaan Premis Makanan Tahun 2010-2014

Aktiviti / Pencapaian	2010	2011	2012	2013	2014
Jumlah Pemeriksaan Premis Makanan	7,756	9,474	10,874	11,890	14,262
Jumlah Penutupan premis makanan	359	445	611	1,131	831

Sumber: Jabatan Kesihatan Negeri Selangor, 2015

Berdasarkan jadual di atas jelas menunjukkan peningkatan jumlah pemeriksaan premis makanan di Selangor yang telah dilakukan semenjak tahun 2010 sehinggalah 2014. Peningkatan jumlah ini mungkin disebabkan pertambahan jumlah premis dan peningkatan kes-kes yang melibatkan keselamatan makanan.

Di samping usaha pemeriksaan, pihak KKM juga mewujudkan sekolah-sekolah pengendalian makanan untuk melatih pekerja memahami aspek penting dalam

pengendalian makanan. Ia dilihat penting kerana ia melibatkan keselamatan makanan dan terhindarnya daripada sebarang kemudaratan. Sehubungan dengan itu, pengendali makanan yang menghadiri Latihan Pengendali Makanan yang disediakan oleh Kementerian Kesihatan Malaysia melalui Bahagian Kualiti dan Keselamatan Makanan diwajibkan mengikuti modul yang ditetapkan bagi melayakkan mereka menjadi pengendali makanan yang bertauliah. Kegagalan berbuat demikian merupakan suatu kesalahan yang dilakukan oleh sesebuah premis makanan.

Jadual 4.18 Jumlah Latihan Pengendali Makanan di Selangor

Tahun	2010	2011	2012	2013	2014
Bilangan	25,900	29,345	37,684	15,666	25,318

Sumber: Jabatan Kesihatan Selangor, 2015

Bagi sekolah latihan pengendali makanan pula, sehingga September 2015 adalah sebanyak 80 buah sekolah manakala bilangan tenaga pengajar seluruh Malaysia adalah 1040 orang. Penglibatan Kementerian Kesihatan Malaysia dalam membangunkan aplikasi pematuhan terhadap elemen kebersihan dan keselamatan makanan ini dilihat sebagai kesungguhan pihak kerajaan dalam memastikan pengusaha dan pengendali makanan mematuhi elemen berkenaan dengan berkesan. Selain usaha yang dilakukan oleh pihak Jabatan Kesihatan Selangor, usaha seharusnya dilakukan oleh badan-badan bukan kerajaan dalam menerapkan amalan *tayyiban* dalam amalan kebersihan dalam kalangan pengusaha kerana amalan ini mempunyai kaitan rapat dengan sikap pengusaha,<sup>555</sup> latar belakang pendidikan, komitmen mereka, pendedahan pengalaman dan kempen kesedaran.<sup>556</sup>

<sup>555</sup> Hazman Shaharuddin (Eksekutif Pemasaran Pertubuhan Peladang Kebangsaan (NAFAS)) dan Mohd Nizam Masyar (CEO Majlis Tindakan Ekonomi Melayu (MTEM)) dalam temubual bersama mereka pada 2 Jun 2015. Mohd Nizam Masyar, CEO Majlis Tindakan Ekonomi Melayu (MTEM)

<sup>556</sup> Ahmad Faizal Ab Razak (Setiausaha Agung Persatuan Eksekutif Halal Malaysia), dalam temubual bersama beliau pada 2 Jun 2015; berkongsi pandangan yang sama Zulkaflī Daud (Presiden Persatuan Pelancongan Islam Malaysia), temubual bersama beliau pada 2 Jun 2015.

## 4.5 ANALISIS PEMATUHAN AMALAN SISTEM JAMINAN HALAL (SJH)

### 4.5.1 Asas Keperluan Sistem Jaminan Halal (SJH)

Sesebuah syarikat yang mendapat pensijilan halal seharusnya dipastikan komited terhadap standard dan pematuhan prosedur halal. Justeru, JAKIM telah menguatkuasakan keperluan kewujudan Sistem Jaminan Halal (SJH) yang menghendakkan pihak pengurusan syarikat sendiri yang melaksanakan sistem yang menjamin sumber dan amalan dalam penghasilan produk adalah menepati kehendak aplikasi halal. Ia bermula dengan jaminan terhadap sumber, sistem amalan hinggalah output yang dihasilkan. Selain dalam bentuk dokumentasi, pihak syarikat perlu membuktikan dengan pengurusan halal yang dijalankan ia memastikan titik kawalan halal diberi keutamaan.

Jika diperhatikan dalam aspek pelaksanaan sistem jaminan halal (SJH), sebenarnya sistem ini telah lama dilaksanakan di Indonesia di mana ia adalah menjadi syarat utama dalam pengesahan sijil halal.<sup>557</sup> Bagi negara lain seperti Brunei, aplikasi halal terhadap gerai makanan dan premis di semua tempat di negara tersebut diwajibkan mendapat sijil halal.<sup>558</sup> Namun, bagi negara seperti Kemboja, pelaksanaan aplikasi halal masih di peringkat pengenalan sama ada di peringkat pengenalan garis panduan mahupun sistem pensijilan, apatah lagi bagi mewujudkan sistem jaminan halal dalaman.<sup>559</sup>

---

<sup>557</sup> Nur Wahid (Kepala Bidang Administrasi Sertifikasi Halal, Majelis Ulama Indonesia), temubual bersama beliau pada 12 Disember 2014.

<sup>558</sup> Mohammad Wafi (Pegawai Travel & Tours Department, Darussalam Holding Sendirian Berhad, Brunei), temubual pada 12 Februari 2015, Haji Mahmud Haji Mohamed (Managing Director, Darussalam Holding Sdn Bhd Brunei), temubual pada 12 Februari 2015.

<sup>559</sup> Oknha Datuk Othman Hassan (Minister Attaced to Prime Minister, Cambodia), temubual bersama beliau pada 12 Mac 2015

Berdasarkan tinjauan terhadap 100 buah syarikat pemegang sijil halal<sup>560</sup> dalam direktori JAKIM, HDC, Telekom Malaysia dan MITI pada tahun 2013 dan 2014, terdapat beberapa bentuk amalan *tayyiban* diamalkan khususnya dalam bentuk pengurusan halal dalaman. Ini termasuklah operasi pengurusan, polisi halal, jawatankuasa halal, eksekutif halal dan komitmen yang ditunjukkan dalam pematuhan terhadap standard aplikasi halal yang ditetapkan.

#### 4.5.2 Bentuk Pelaksanaan Sistem Jaminan Halal (SJH)

Berdasarkan pemerhatian terhadap syarikat yang mengamalkan sistem pengurusan halal dalaman, didapati pematuhan terhadap amalan halalan tayyiban adalah dilaksanakan dengan teratur dan sistematis. Ini termasuklah berkait rapat dengan aplikasi pematuhan standard MS1500:2009 dan MPPHM. Malah, model pelaksanaan sistem pengurusan dalam syarikat-syarikat bertaraf multinasional seperti yang dilaksanakan di syarikat *KFC, McDonalds, Brahim Caterings* dan sebagainya adalah memuaskan.

Malah, dalam tinjauan lapangan terhadap pelaksanaan SJH di beberapa buah syarikat multinasional seperti KFC dan Brahim Caterings, pencapaian mereka dalam pelaksanaan SJH wajar dijadikan model untuk dicontohi. Namun, dalam kalangan pemegang sijil halal yang bertaraf IKS di Selangor, ia dilihat masih di peringkat sederhana dan memerlukan latihan, bimbingan dan kawalan yang berterusan.

Jadual 4.19 Bentuk Pelaksanaan Sistem Pengurusan Halal Dalaman

Skop	Perincian
Polisi Halal	Adalah pernyataan komitmen syarikat dan garis panduan yang ditetapkan untuk mematuhi kehendak yang terdapat dalam MS1500:2009 dan MPPHM.
Jawatankuasa Halal Dalaman	Suatu jawatankuasa yang ditubuhkan secara dalaman bagi mengurus keperluan konsep dan aplikasi halalan tayyiban
Sistem Dokumentasi (borang penilaian, borang audit, checklist dll)	Sistem yang dipersiapkan oleh pihak syarikat dalam bentuk dokumentasi bagi melaksanakan audit halal dalaman, tugas kerja, skop kerja, operasi syarikat dan

<sup>560</sup>

Jumlah ini dilihat berdasarkan purata 10% syarikat yang menjadi pemegang sijil halal di Selangor. Ia dilihat berdasarkan jenis industri, status pemilikan syarikat dan daerah yang terlibat.

	sebagainya.
Eksekutif Halal	Suatu profesioan yang diwujudkan bagi melibatkan penyertaan graduan pengajian Islam dalam industri halal.
Latihan	Latihan untuk pekerja, staff sokongan dan pegawai atasan tentang konsep dan aplikasi halal.

Sumber: Analisis Penyelidik, 2016

Sungguhpun begitu, realitinya amat berbeza di lapangan, kebanyakan syarikat terutamanya IKS masih rendah pengetahuan tentang istilah Sistem Jaminan Halal, Eksekutif Halal dan Jawatankuasa Halal Dalaman, apatah lagi mewujudkan polisi halal dalaman. Hasilnya SJH dilihat terlalu sukar dilaksanakan di peringkat IKS berbanding syarikat bertaraf multinasional.

#### **4.5.3 Analisis Pelaksanaan Sistem Pengurusan Halal Dalaman**

Berpandukan asas amalan sistem jaminan halal seperti kewujudan jawatankuasa halal dalaman, penetapan polisi halal, membangunkan sistem dokumentasi, sistem penilaian, audit halal dalaman, eksekutif halal, penasihat halal dan sebagainya, jelas menunjukkan bahawa Sistem Jaminan Halal yang berbentuk teori dan praktikal amat penting difahami dan dilaksanakan. Ini kerana, sebagai suatu yang baru diperkenalkan respon pengusaha amatlah rendah dan wajar dijadikan asas untuk penambahbaikan.

Malah, berdasarkan penelitian terhadap syarikat yang merupakan pemegang sijil halal di Selangor mendapati bentuk yang diamalkan bagi membangunkan kepatuhan terhadap Sistem Jaminan Halal, hasil penemuan terhadap kajian terhadap 100 buah syarikat (bertaraf IKS yang merupakan pemegang sijil halal di Selangor) amalan tersebut dapatlah dirumus seperti berikut:

Jadual 4.21 Analisis Perlaksanaan Sistem Pengurusan Halal Dalaman<sup>561</sup>

<sup>561</sup> Kajian dijalankan dengan menemubual pihak JAKIM yang mengendalikan audit halal, latihan dan program kesedaran halal.

<b>Skop</b>	<b>Realiti</b>
Polisi Halal	Tidak banyak syarikat yang mempunyai polisi halal. Ini kerana pengusaha tidak memahami dan mengetahui bagaimana membangunkan polisi halal. Apatah lagi untuk merangka suatu polisi yang diterapkan ke dalam syarikat.
Jawatankuasa Halal Dalam (JHD)	Jawatankuasa Halal Dalam (JHD) memerlukan mereka yang memahami operasi syarikat dan berpengetahuan tentang konsep dan aplikasi halal. Berdasarkan temubual dengan auditor halal, kebiasaannya syarikat yang mempunyai JHD adalah syarikat yang bertaraf multinasional. Usaha yang berterusan terhadap kefahaman konsep harus diberikan kepada syarikat bertaraf IKS.
Sistem Dokumentasi (borang penilaian, borang audit, checklist dll)	Pihak syarikat perlu mempunyai dan menyediakan fail dokumen yang menerangkan aplikasi halal dalaman atau operasi yang dijalankan bagi mematuhi keperluan halal. Namun, berdasarkan temubual yang dijalankan bersama auditor Halal JAKIM, syarikat bertaraf IKS masih perlu memperbaiki sistem dokumentasi mereka. Ini amat berkait dengan kemahiran dan pengetahuan tentang konsep dan aplikasi halal yang ingin dibangunkan.
Eksekutif Halal	Berdasarkan tinjauan dan analisis yang dijalankan kebanyakan syarikat tidak mampu untuk mendapatkan mereka yang mempunyai pengetahuan dalam bidang pengurusan halal daripada latar belakang Pengajian Islam.
Latihan	Kebanyakan syarikat gagal mengadakan latihan dan bengkel kepada kakitangan berkaitan konsep dan aplikasi halal disebabkan maklumat yang terhad dan tidak mempunyai hubungan dengan JAKIM/JAIN.

Sumber: Kajian di Lapangan, 2016

Hasil tinjauan ini menunjukkan bahawa tahap amalan pengurusan halal dalaman adalah dilihat terlalu lemah khususnya dalam kalangan pengusaha IKS. Jika keadaan ini dibiarkan berlarutan ia pasti akan memberi kesan kepada tahap amalan konsep halalan tayyiban. Ini kerana salah satu elemen penting dalam pematuhan konsep tersebut hendaklah mengamalkan aplikasi pengurusan halal yang menyakinkan pengguna.

Berdasarkan temubual yang dijalankan terhadap pemegang polisi termasuklah pihak JAKIM, banyak perkara yang menyebabkan keadaan itu berlaku. Ini termasuklah berkaitan sikap pengusaha dan pemilik syarikat itu sendiri dan komitmen badan pengurusan halal itu untuk memberi penegasan terhadap amalan aplikasi ini. Ini kerana,

masih banyak terdapat pengusaha yang tidak mengetahui kewujudan SJH dan bagaimana ia berfungsi. Malah, kegagalan dalam memahami SJH dan melaksanakannya dalam operasi pengurusan halal sering menyukarkan pihak badan pengurusan pensijilan halal untuk bertindak menarik atau menggantung sijil yang diberikan.

#### **4.5.4 Isu Keperluan Eksekutif Halal dalam Syarikat**

Sungguhpun profesion sebagai Eksekutif Halal sebagaimana dinyatakan dalam Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia perlu dilaksanakan oleh pemegang sijil halal, berdasarkan tinjauan terhadap pemegang sijil halal, tidak banyak syarikat yang mempunyai kakitangan yang layak dan menepati kehendak MPPHM untuk dilantik atau diambil sebagai Eksekutif Halal.

Berdasarkan tinjauan yang dijalankan dalam kalangan pemegang sijil halal JAKIM di daerah Gombak, tidak banyak pemegang sijil halal mempunyai Eksekutif Halal yang mempunyai kelayakan. Di antara alasan pihak industri adalah bebanan kos pembayaran gaji atau elaun. Di samping itu, banyak syarikat tidak mengetahui bagaimana hendak mendapatkan mereka yang mempunyai kemahiran dalam bidang halal kerana kesukaran mendapatkan mereka yang layak untuk menjawat jawatan tersebut. Berdasarkan tinjauan yang dijalankan, kelayakan untuk menjawat jawatan Eksekutif Halal tidak diberikan sepenuhnya kepada mereka yang mempunyai latar belakang bidang Pengajian Islam. Justeru, berdasarkan tinjauan kebanyakan syarikat tidak mensyaratkan mempunyai latar belakang Pengajian Islam di atas kesukaran untuk mereka mendapatkan graduan pengajian Islam yang berminat dalam industri halal.

Sehubungan dengan itu, adalah menjadi suatu kelemahan yang ketara dalam pelaksanaan aplikasi halal apabila pihak JAKIM gagal menguatkuasakan prosedur ini dengan mantap. Pada pandangan penulis, kemampuan pihak industri amatlah terhad

kerana mereka yang mempunyai kelayakan amatlah terhad dan berkurangan. Malah, kebanyakan Eksekutif Halal sedia ada mempunyai kefahaman yang terhad berkaitan pematuhan aplikasi halal. Manakala, Eksekutif Halal yang benar-benar memenuhi keperluan masih gagal disediakan secara mantap.<sup>562</sup>

Oleh itu, adalah menjadi suatu yang perlu bagi pihak berkuasa melaksanakan agenda memperkasakan sumber manusia bagi mengisi jawatan Eksekutif Halal dan memantapkan usaha bagi memperkasakan industri halal di Malaysia dan pada masa yang sama menguatkuasakan peraturan yang ketat terhadap syarikat dalam aspek ini.

#### **4.5.5 Isu Peranan Jawatankuasa Halal Dalaman**

Di samping itu, keperluan mewujudkan Jawatankuasa Halal Dalaman dalam kalangan syarikat IKS tidak dilaksanakan dengan bersungguh-sungguh. Sama ada JAKIM atau JAIN masih memberi kelonggaran, ternyata Jawatankuasa Halal Dalaman masih gagal diwujudkan dan diaplikasikan dalam syarikat. Di samping itu, ia tidak dikuatkuasakan dengan sepenuhnya oleh JAKIM.

Jika diteliti kelayakan yang perlu di dalam keanggotaan JHD, ternyata kebanyakan syarikat tidak melaksanakan pengurusan Jawatankuasa ini dengan tersusun, kemas dan efisien. Ini termasuklah agenda minit mesyuarat, penglibatan pihak pengurusan dan jumlah mesyuarat yang diadakan. Keadaan ini sedikit sebanyak mencerminkan keberkesanan kewujudan jawatankuasa halal dalaman dan fungsinya.

---

<sup>562</sup> Mohd Fahu Razi bin Jamaludin, Exco Persatuan Profession Eksekutif Halal Malaysia, temu bual bersama beliau pada 3 Januari 2015.

Kajian juga mendapati dalam kalangan pemegang sijil halal, berdasarkan tinjauan analisis terhadap keperluan mewujudkan Jawatankuasa Halal Dalaman (JHD) ternyata boleh dikatakan 90 peratus daripada syarikat ini tidak mempunyai jawatankuasa halal dalaman sedangkan keperluan mewujudkan jawatankuasa tersebut termaktub dalam Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia dan MS1500:2009.<sup>563</sup> Di samping itu, pihak pengurusan dikehendaki menyediakan dokumentasi berkaitan SOP perjalanan produk yang dihasilkan. Hasil tinjauan terhadap aplikasi yang diwujudkan, ternyata dalam kalangan IKS daripada 50 buah syarikat yang dikenalpasti hanya tiga sahaja yang melaksanakan pematuhan untuk mewujudkan sistem dokumentasi itu.

#### **4.5.6 Isu Pelaksanaan Program Latihan dan Bimbingan**

Oleh kerana aspek latihan dan bimbingan adalah penting yang harus diberi keutamaan oleh syarikat kepada pekerja, latihan dengan modul khusus berkaitan konsep dan aplikasi halal hendaklah diadakan dan diwujudkan dalam kalangan syarikat khususnya mereka yang menjadi pemegang pensijilan halal. Namun, aspek tersebut kebanyakannya tidak dijalankan oleh pengusaha IKS.

Di samping itu, ketiadaan pihak yang dikhususkan untuk memberi kefahaman dan kesedaran terhadap konsep dan aplikasi halal menyebabkan syarikat-syarikat mengambil jalan mudah untuk melantik sesiapa sahaja bagi memberikan kefahaman tentang konsep dan aplikasi halal. Ini menyebabkan mesej utama latihan dan bimbingan tidak tercapai dengan sempurna.

### **4.6 ANALISIS PEMATUHAN PERATURAN KAWALAN HALAL**

#### **4.6.1 Asas Keperluan Pematuhan Peraturan Kawalan Halal**

---

<sup>563</sup> MS1500:2009, Jabatan Standard Malaysia, 2009. h.3

Pematuhan peraturan kawalan halal adalah penting untuk melihat sejauhmanakah amalan pengusaha IKS terhadap amalan halalan tayyiban benar-benar diamalkan. Jika diteliti secara khusus, ia amat berkait rapat dengan pematuhan peraturan dan perundangan yang dikaitkan dengan halal iaitu pematuhan halal bagi pemegang sijil halal dan pematuhan APD 2011 untuk syarikat yang bukan pemegang sijil halal.

Secara umumnya, matlamat utama kawalan halal yang dijalankan adalah untuk memastikan pengusaha syarikat benar-benar mematuhi kehendak yang ditetapkan dalam peraturan dan perundangan.<sup>564</sup> Mereka tidak dibenarkan menipu pengguna di sebalik logo halal, tidak dibenarkan menyalahgunakan logo halal tanpa kebenaran dan memohon pensijilan halal daripada pihak yang tidak diiktiraf. Kebiasaan yang berlaku dalam konteks ini adalah berkaitan pemakaian logo halal atau penggunaan terma yang merujuk kepada istilah halal dan perlanggaran amalan-amalan yang menyalahi kehendak prosedur pensijilan halal bagi pemegang sijil halal. Keadaan seumpama ini amatlah penting bagi mengawal salahlaku yang wujud berkaitan halal.

Di samping itu, kewujudan peraturan kawalan akan dapat mendidik pengusaha untuk tidak mengambil ringan isu pensijilan halal. Ini kerana, bagi pemegang sijil halal yang melanggar peraturan, mereka boleh digantung dan ditarik balik sijil yang diberikan kepada mereka dan disenaraihitamkan. Bagi mereka yang bukan pemegang sijil halal, mereka adalah tertakluk kepada perundangan yang ditetapkan iaitu APD 2011 yang mensyaratkan bahawa setiap tanda yang menunjukkan halal contohnya logo halal hanya boleh dibenarkan hanya bagi mereka yang mendapat pensijilan halal dan pensijilan halal hanya boleh dilakukan oleh pihak JAKIM dan JAIN.

#### **4.6.2 Bentuk Pelaksanaan Sistem Kawalan Halal**

---

<sup>564</sup> Mohd Khalis Aroff (Pen Pengarah Kanan, Bahagian Pemantauan dan Penguatkuasaan, Bah Hab Halal JAKIM), temubual bersama beliau pada 2 Juli 2015.

Terdapat berbagai bentuk peraturan kawalan halal yang dilaksanakan. Menurut Mohd Khalis Mohd Arof<sup>565</sup>, operasi kawalan halal dilaksanakan dalam bentuk pemantauan dan penguatkuasaan halal terhadap syarikat. Ia adalah dilakukan secara berkala dan mengikut jadual yang ditetapkan oleh pihak berkuasa. Malah, kawalannya hanya layak dilakukan oleh JAKIM, JAIN dan KPDNKK.

Bagi JAKIM, pemantauan adalah dilakukan terhadap syarikat pemegang sijil halalnya sahaja. Bagi kes-kes yang melibatkan kesalahan yang bukan daripada kalangan pemegang sijil halal, kes-kes berkenaan akan dirujuk kepada pihak KPDNKK untuk melaksanakan tindakannya berdasarkan bidang kuasa yang diperuntukkan kepada agensi berkenaan.

Di Selangor menurut Solehin Marakon,<sup>566</sup> tugas-tugas pemantauan dan penguatkuasaan adalah diserahkan sepenuhnya kepada pihak JAKIM. Ini termasuklah operasi pemeriksaan untuk pemegang sijil halal bagi memastikan syarikat adalah komited dalam pensijilan halal. Bentuk kedua adalah operasi penguatkuasaan bagi pematuhan APD 2011 yang dijalankan oleh KPDNKK dengan kerjasama JAKIM.

---

<sup>565</sup> Mohd Khalis Mohd Arof (Pen Pengarah Kanan, Bahagian Hab Halal, JAKIM), temubual pada 2 Julai 2015

<sup>566</sup> Solehin Marakon (Pen Pengarah JAIS, dalam temubual dengan beliau) pada 2 Februari 2015.

#### 4.6.3 Statistik Pelaksanaan Operasi Kawalan Halal

Menurut laporan yang dikeluarkan oleh Bahagian Hab Halal JAKIM,<sup>567</sup> dalam usaha memastikan pihak industri mematuhi keperluan yang terdapat dalam prosedur pensijilan halal, bahagian tersebut telah melaksanakan sejumlah 1,650 kali pemeriksaan sepanjang Januari hingga Disember 2015 yang dijalankan di seluruh negara termasuklah di Selangor. Malah, berdasarkan jumlah tersebut 79 peratus adalah melibatkan kerja-kerja pemantauan dan selebihnya (21 peratus) adalah penguatkuasaan.

Berdasarkan rekod pelaksanaan operasi kawalan halal, JAKIM telah mensasarkan sebanyak 1,300 kali operasi pemantauan dan 200 kali operasi penguatkuasaan yang dijalankan. Pencapaian penguatkuasaan adalah sebanyak 173 peratus daripada sasaran yang ditetapkan. Daripada jumlah pemeriksaan kawalan halal yang dijalankan oleh JAKIM, bentuk pemeriksaan yang dijalankan adalah 73 peratus adalah pemeriksaan secara berkala, 4 peratus adalah pemeriksaan operasi, 17 peratus adalah pemeriksaan berdasarkan aduan, 4 peratus adalah pemeriksaan berdasarkan *fast track* (pemeriksaan khas segera) dan 2 peratus adalah pemeriksaan susulan.

Di samping itu, pemeriksaan pemantauan dan penguatkuasaan yang dilakukan sepanjang Januari hingga Disember 2015 adalah mensasarkan premis hotel makanan, rumah sembelihan, produk makanan, logistik dan barang gunaan. Pemeriksaan ini adalah memenuhi keperluan yang terdapat dalam Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia.

---

<sup>567</sup> JAKIM, Laporan Bahagian Pemantauan dan Penguatkuasaan (tidak diterbitkan, 2015)

Jadual 4.21 Jenis Pemeriksaan Kawalan Halal

Bil	Jenis Premis	Peratus
1.	Premis hotel dan makanan	59
2.	Rumah sembelih	8
3.	Produk makanan	30
4.	Logistik	1
5.	Barang Gunaan	2

Sumber: Bahagian Hab Halal JAKIM, 2016

Jadual ini jelas menunjukkan kekerapan pemeriksaan adalah terhadap premis makanan dan hotel di mana di situ terdapatnya penggunaan ramuan yang meragukan seperti alkohol dan *wine* untuk tujuan perisa makanan, begitu juga terhadap produk makanan yang diproses. Bagaimanapun pemeriksanaan terhadap produk kosmetik dan farmaseutikal tidak dijalankan kemungkinan permohonan terhadap produk farmaseutikal adalah sedikit dibandingkan dengan premis makanan dan produk makanan.

Berdasarkan laporan JAKIM juga, negeri Selangor adalah negeri yang paling banyak operasi pemeriksaan dilaksanakan iaitu sebanyak 713 kali pemeriksaan dilakukan. Hasil daripada pemeriksaan yang dijalankan didapati 708 buah syarikat adalah komited dengan pensijilan halal, terdapat 332 buah syarikat melakukan kesalahan kecil dan 55 buah syarikat melakukan kesalahan besar. Pada 2014, terdapat tiga buah syarikat yang melakukan kesalahan serius yang menyebabkan Sijil Halal ditarik. Syarikat tersebut adalah Syarikat *Secret Recipe Manufacturing Sdn Bhd*, *Today's Bakeries Product Sdn Bhd* dan *Gula Melaka Sdn Bhd*. Boleh dikatakan kesemua syarikat ini beroperasi di Selangor.

Jika dianalisis kepada skop pemeriksaan yang dijalankan jelas menunjukkan bahawa pemeriksaan yang dijalankan adalah berdasarkan kepada amalan pematuhan terhadap

standard halal dan manual prosedur halal. Ini termasuklah dalam aspek *tayyiban* dalam kawalan kebersihan, *tayyiban* dalam pengurusan halal dalaman dan *tayyiban* dalam aspek pematuhan peraturan dan perundangan.

#### 4.6.4 Tinjauan Pematuhan Peraturan Kawalan Halal

Di samping laporan yang diperolehi daripada JAKIM, tinjauan di lapangan juga telah dilakukan terhadap premis pengusaha IKS di sembilan daerah di Selangor. Ini termasuklah daerah luar bandar di negeri Selangor. Sepanjang tinjauan yang dilakukan terhadap hampir 100 buah premis (premis yang mendapat sijil halal dan tidak mempunyai sijil halal) di sembilan buah daerah tersebut, di samping meneliti laporan yang diterbitkan oleh pihak berkuasa, keadaan premis yang gagal mematuhi kehendak amalan halalan *tayyiban* adalah dalam keadaan berikut:

Jadual 4.22 Bentuk Pelanggaran Amalan Halalan *Tayyiban*

Skop	Ketidakakuran Amalan Halalan <i>Tayyiban</i>
Premis	Premis kotor Menggunakan peralatan tercemar Premis gagal berdaftar Mengguna istilah <i>no pork</i> Mengguna istilah halal palsu
Produk	Ramuan yang tidak dikenalpasti Penggunaan ramuan yang tidak berkualiti Pemakaian logo palsu Pemakaian logo badan Islam tidak diiktiraf
Pekerja	Pekerja mengabaikan kebersihan Pekerja tiada latihan Pekerja tiada suntikan Pekerja tidak beretika

Sumber: Kajian Penyelidik, 2016

Bahkan, dalam tinjauan yang dilakukan tersebut, hampir 100 peratus premis dalam keadaan seperti yang dinyatakan adalah terdiri daripada premis yang tidak melaksanakan aplikasi halal seperti pensijilan halal dan apa-apa standard berkaitan keselamatan makanan. Ini menunjukkan amalan aplikasi halal memberi kesan kepada tahap amalan kebersihan sesebuah premis. Bahkan, pensijilan halal mendidik pengusaha supaya lebih berdisiplin dan beretika dalam pengendalian makanan.

Jika diteliti berdasarkan aspek perundangan khususnya berkaitan APD 2011, amalan *tayyiban* dalam pematuhan perundangan adalah berdasarkan kepada pematuhan penggunaan logo halal dan badan pensijilan halal. Perkara ini dilihat memberi kesan yang positif untuk memberi kesedaran kepada pengamal industri supaya tidak sewenangnyanya menyalahgunakan istilah atau tanda halal yang terdapat di premis atau di produk yang dikeluarkan. Bahkan, kini tiada lagi kedengaran terdapatnya badan-badan swasta yang mengeluarkan sijil halal sepertimana yang berlaku tahun-tahun yang lalu. Ini menunjukkan salah salah contoh keberkesanan undang-undang yang diwujudkan.

Namun, berdasarkan tinjauan di pasaraya-pasar raya utama didapati masih lagi wujud produk-produk yang menggunakan logo halal palsu, logo halal tulisan sendiri dan sebagainya. Perkara ini amat ketara jika dibuat tinjauan di pasar raya mini atau di gerai-gerai pasar tani atau pasar malam. Contohnya, dalam tinjauan di pasar raya di daerah Hulu Langat, masih terdapat logo-logo halal yang bertentangan dengan APD 2011. Ini termasuklah penggunaan logo halal palsu, logo halal tanpa kebenaran dan logo halal tidak diiktiraf. Kajian yang dijalankan di Pasaraya sekitar Selangor di daerah Hulu Langat masih terdapat tiga isu berkenaan yang memerlukan tindakan pemantauan pihak berkuasa. Bagi penjual, masih terdapat dalam kalangan mereka mereka yang gagal membezakan logo yang benar-benar diiktiraf dan sah di sisi undang-undang Malaysia sepertimana tinjauan berikut:

Jadual 4.23 Tinjauan Tahap Kefahaman Pengusaha Premis Makanan Berkaitan Logo Halal

Tinjauan di Lapangan	Peratus
—Saya tidak tahu logo ini adalah logo palsu”	80%
—Saya tahu logo ini palsu dan saya tidak kisah”	40%
—Saya tidak pernah mendengar APD 2011”	80%
—Saya tidak tahu hanya JAKIM sahaja layak beri sijil”	30%
—Saya tidak kisah guna logo halal atau tidak”	26%
—Saya tidak tahu denda jika salah guna logo halal”	79%

Sumber: Analisis Penyelidik, 2016

Berdasarkan tinjauan yang dilakukan terhadap premis yang menggunakan istilah “no pork”, didapati terdapat juga pengguna muslim yang memasuki premis berkenaan. Ini disebabkan kebanyakan mereka merasa yakin dengan istilah berkenaan yang mempengaruhi mereka. Di samping itu, terdapat juga logo halal yang tidak diiktiraf di produk-produk makanan dan tulisan halal serta ayat-ayat al-Quran yang mempengaruhi pengguna muslim tanpa mendapat kelulusan pihak berkuasa.

Di samping itu, dalam temubual penulis dengan pengusaha syarikat yang mendapat pensijilan halal, mereka mengakui bahawa pihak JAKIM melalui Unit Penguatkuasaan dan Pemantauan pernah datang untuk memantau pematuhan halal setelah mendapat pensijilan halal. Namun, skop pemeriksaan yang dijalankan adalah berkisar tentang produk output yang dihasilkan. Ini berkaitan sumber ramuan yang digunakan, cara proses, tempat penyimpanan, pelabelan dan sebagainya. Audit yang dijalankan adalah berdasarkan standard prosedur yang ditetapkan dalam MPPHM.

Adapun berkaitan dengan amalan perniagaan seperti transaksi perniagaan yang diamalkan, amalan kepatuhan kewangan, insuran dan seumpamanya, audit halal tidak pernah menyentuh perkara tersebut. Ini jelas menunjukkan bahawa kepatuhan halal yang dijalankan oleh syarikat adalah berdasarkan produk yang dihasilkan dan sistem proses yang dijalankan. Menurut Nasir Sulaiman,<sup>568</sup> berdasarkan Manual Prosedur Pensijilan Halal dan Standard yang berkaitan, skop pensijilan halal hanyalah terhad kepada aspek takrifan halal yang merangkumi pematuhan berkaitan hukum dan kebersihan semata-mata dan bersifat mandatori.

---

<sup>568</sup> Nasir Sulaiman (Pen Pengarah JAKIM), temubual pada 3 Februari 2016.

Jadual 4.24 Skop Pengauditan Halal Berkaitan Makanan

Skop	Perincian	Pelaksanaan
Latar Belakang Syarikat dan amalan	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Status Pemilikan</li> <li>• Bentuk Pelaburan</li> <li>• Bentuk Modal</li> <li>• Transaksi Perniagaan</li> <li>• Etika Perniagaan<sup>569</sup></li> <li>• Pencatutan harga</li> </ul>	Tiada dalam skop pengauditan halal
Produk	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kesucian dan Kehalalan</li> <li>• Amalan Kebersihan</li> </ul>	Terdapat dalam skop pengauditan halal

Sumber: Analisis Penyelidik, 2016

Secara tidak langsung dapatlah diperhatikan bahawa amalan aplikasi halalan tayyiban yang diamalkan kini tidaklah menyeluruh, syumul dan komprehensif. Berdasarkan takrifan halal yang digunapakai dalam Manual Prosedur Pensijilan Halal dan MS1500:2009, sungguhpun istilah halal adalah merangkumi aspek patuhi halal tentang zat makanan, kebersihan dan keselamatan makanan, namun istilah halal juga hendaklah melihat secara komprehensif tentang amalan tidak patuh syariah yang wajar dijauhi oleh sesebuah syarikat. Ini termasuklah amalan riba, penipuan dan rasuah.

Sehubungan dengan itu, bagi menjamin keberkesanan aplikasi halal yang diwujudkan, sudah sampai masanya elemen pematuhan syariah secara menyeluruh diperkenalkan kepada pemegang sijil halal supaya amalan halalan tayyiban itu dipatuhi secara maksima dan berkesan. Ia bukan hanya dilihat kepada output produk, malah keseluruhan sistem yang dilaksanakan, latar belakang yang meyakinkan untuk mengesahkan bahawa halal yang diberikan kepada syarikat mereka adalah halal yang memenuhi kehendak syara' secara menyeluruh.

<sup>569</sup> Kementerian Perdagangan Dalam Negeri, Koperasi dan Kepenggunaan, *Etika Perniagaan Malaysia (EPM)*. (Putrajaya: Kementerian Perdagangan Dalam Negeri, Koperasi dan Kepenggunaan, 2015), 8

## 4.7 ANALISIS PERANAN AGENSI DALAM INDUSTRI HALAL

### 4.7.1 Asas Keperluan Agensi dalam Membangun Industri Halal

Buat masa ini, Malaysia adalah satu-satunya negara yang meletakkan industri halal sebagai tanggungjawab rasmi kerajaan.<sup>570</sup> Justeru, agensi-agensi kerajaan dalam memperkasakan amalan halalan tayyiban digerakkan melalui peranan agensi masing-masing sama ada dalam aspek pensijilan, pembangunan standard, penguatkuasaan, pembangunan keusahawanan dan pemasaran.<sup>571</sup> Malah, melalui dasar yang digubal berkaitan industri halal, fokus terhadap elemen pembangunan halal dilihat dilaksanakan dengan lebih menyeluruh, malah pengurusan halal dapat dilihat dengan lebih jelas melalui pengukuhan ekosistem halal yang dibentuk untuk membangunkan industri halal ini. Malah, aplikasi untuk mengurus kepatuhan halal, pelan perancangan dan polisi yang dibentuk demi meningkatkan amalan konsep halalan tayyiban dalam kalangan usahawan dan pengusaha di negara ini telah dibentuk dalam pelbagai bentuk khususnya melalui polisi dan dasar kerajaan.<sup>572</sup>

Di antara agensi kerajaan yang dikenalpasti digerakkan untuk tujuan itu selain JAKIM adalah MITI, KPDNKK, HDC, Kementerian Luar Bandar, Jabatan Standard Malaysia dan sebagainya diletakkan sebagai agensi penting dalam membangunkan industri halal yang tidak terhad kepada pembangunan sijil halal, malah meliputi aspek pembangunan standard, penguatkuasaan, pembangunan sumber pertanian, dan pengukuhan keusahawanan dan bagaimana polisi dan dasar yang diwujudkan memberi asas penting untuk membangunkan usahawan bagi menghasilkan produk halal.

---

<sup>570</sup> Dato' Seri Dr Zahid Hamidi, Timbalan Perdana Menteri, Ucaptama Perasmian Industri Halal dalam kalangan Bumiputera, 29 Februari 2016, Dewan MITI.

<sup>571</sup> Jafri Abdullah, "Malaysia Hub pengeluaran Produk Halal: Potensi dan Cabaran", dalam *Jurnal Halal*, Bil 1, 2006

<sup>572</sup> Jamil Bidin, "Industri Halal dalam kalangan Bumiputera", Seminar Pemerkasaan Bumiputera dalam Industri Halal, pada 29 Februari 2016, Dewan MITI

Justeru, peranan agensi yang berkaitan dilihat amat signifikan dan telah menghasilkan sumbangan yang penting untuk membangunkan industri halal dalam negara ini. Hal ini dapat dilihat terhadap skim pembiayaan yang ditawarkan, skim sokongan perniagaan, mewujudkan dan memajukan premis perniagaan dan perkhidmatan berkaitan pendaftaran syarikat dan mendapatkan lesen perniagaan.<sup>573</sup>

Malah, dalam membangunkan syarikat-syarikat bertaraf IKS dan multinasional, usaha bersepadu yang digerakkan melalui agensi-agensi kerajaan dan bukan kerajaan adalah saling melengkapi antara satu sama lain untuk memperkukuhkan amalan sama ada berkaitan konsep ataupun aplikasi halal ke arah mencapai tahap pematuhan secara menyeluruh halalan tayyiban.

#### **4.7.2 Permintaan Produk Halal dalam Pasaran Global**

Berdasarkan kajian yang dijalankan oleh OIC International Business Centre,<sup>574</sup> produk halal mempunyai potensi yang cerah pada masa depan kerana bilangan penduduk Islam di seluruh dunia adalah bertambah setiap tahun. Pada tahun 2012, jumlah penduduk Islam di seluruh dunia adalah 1.8 billion. Menjelang 2030, jumlah tersebut dijangka meningkat kepada 2.2 billion dan pada tahun 2050 angka tersebut dijangka terus meningkat sehingga 2.6 billion pada tahun 2050. Bilangan umat Islam di seluruh dunia adalah dianggarkan berjumlah lebih 2 bilion dan bilangan tersebut dikatakan bertambah setiap hari. Bagi penganalisis ekonomi, ia adalah suatu peluang untuk pengusaha menjana pendapatan bagi memenuhi keperluan semasa tersebut. Keadaan ini sudah tentu memberi potensi kepada ekonomi negara. Begitu juga pasaran produk halal di dunia dianggarkan berjumlah USD3 trillion pada 2015 (tidak termasuk produk perbankan) dan lebih 70 peratus daripadanya ialah produk makanan dan minuman.

---

<sup>573</sup> bisnest.com.my/direktoris

<sup>574</sup> "Halal Economy: A Profitable Convergence", *Muslim World Biz*, OIC International Business Centre Sdn Bhd. Page 4.

Selebihnya ialah produk farmasi, kosmetik dan keperluan peribadi seperti sabun, ubat gigi dan syampu.

Jika diteliti statistik penduduk di Malaysia pada tahun 2013, jumlah penduduk adalah seramai 17,375,794 orang. Daripada jumlah tersebut, penduduk muslim adalah dalam anggaran 62%. Oleh itu, keperluan kepada produk halal adalah tinggi. Berdasarkan kajian yang telah dijalankan, potensi pasaran produk halal di Malaysia dianggarkan berjumlah RM52.433 billion.<sup>575</sup> Berdasarkan analisis yang dijalankan, nilai pasaran produk halal dunia sahaja adalah dianggarkan berjumlah RM2 trilion setahun. Di Malaysia, pasaran produk halal adalah berjumlah RM45 billion. Manakala AS\$635 billion (RM1,966 billion) untuk pasaran produk makanan antarabangsa. Sungguhpun pasaran terhadap produk tersebut adalah tinggi, jumlah pengeluaran makanan halal yang diproses dan tidak diproses yang dihasilkan negara ini pada tahun pertama 2011 hanyalah sebanyak RM2.6 billion, iaitu suatu angka yang sangat jauh ketinggalan untuk menampung keperluan permintaan pasaran hab halal dunia.<sup>576</sup>

Menurut kajian yang telah dijalankan oleh MARDI, produk halal diminati oleh bukan Islam adalah kerana prinsip kebersihan dan keselamatan makanan yang terdapat pada produk yang disahkan halal. Kajian mendapati 24.5 peratus pengguna Islam di Malaysia menggemari produk halal yang diproses, diikuti oleh produk sejuk beku (22.8 peratus) dan produk segera (13 peratus). Kecenderungan kepada produk seumpama ini dilihat sebagai suatu trend baru yang membuka peluang kepada pengusaha untuk menghasilkan produk halal yang memenuhi pasaran tempatan dan antarabangsa.<sup>577</sup>

---

<sup>575</sup> Rosidah Musa, Kertas Kerja bertajuk "Kajian Potensi Produk Makanan Halal di Pasaran Domestik dan Global", dalam Seminar MAHA 2012, pada 25 November 2012.

<sup>576</sup> Dewan Ekonomi, Oktober 2012

<sup>577</sup> Potensi Industri Makanan Halal di Malaysia, Agro Media, bil 42, 3/2013

Bagi sesetengah pengusaha, industri halal dianggap sebagai lubuk emas<sup>578</sup> yang menghasilkan pulangan jika bijak mengambil peluang. Ini kerana pengusaha berpeluang meraih pendapatan dalam pasaran global dengan anggaran sebanyak RM7.6 trillion. Malah, daripada jumlah tersebut, nilai pasaran produk makanan halal dunia sahaja dianggarkan berjumlah RM2 trillion setahun dengan sejumlah RM45 billion untuk pasaran Malaysia dan sejumlah AS\$635 billion (RM1966 billion) untuk pasaran produk makanan antarabangsa.

Sungguhpun permintaan tinggi terhadap produk halal, jumlah pengeluaran makanan halal yang diproses yang dihasilkan negara pada suku tahun pertama 2011 hanyalah sebanyak RM2.6 bilion, iaitu satu angka yang jauh ketinggalan untuk menampung keperluan permintaan pasaran halal hab dunia.<sup>579</sup> Di Malaysia, berdasarkan direktori produk halal 2014 keluaran Telekom Malaysia, syarikat yang menguasai pembekalan makanan adalah syarikat multinasional seperti Nestle yang mempunyai rangkaianannya di seluruh dunia. Berdasarkan laporan Thomson Reuters, terdapat lebih 150 buah kilang pemprosesan Nestle di seluruh dunia mendapat pengiktirafan halal.<sup>580</sup>

Berdasarkan kajian yang dijalankan, pencapaian syarikat multinasional terhadap aplikasi halal adalah berlipat kali ganda daripada syaraikat IKS. Di samping itu, mereka juga memberi keutamaan terhadap amalan kualiti seperti pensijilan halal dan ISO. Di samping itu, kebanyakan syarikat multinasional berupaya membangunkan sistem jaminan halal yang lengkap.<sup>581</sup>

---

<sup>578</sup> Fauzilahyaton Mustafa, "Menggalai "Lubuk Emas" Hab Halal Dunia", *Dewan Ekonomi*, Oktober 2012, 2

<sup>579</sup> Ibid, 2

<sup>580</sup> *State of The Global Economy 2013 Report*, Thomson Report, 2013

<sup>581</sup> *Our Halal Promise*, Nestle (Risalah Edaran Percuma), 2014

Namun, dalam aspek kualiti produk yang dihasilkan ia menjadi suatu persoalan sejauhmanakah usaha yang dilaksanakan bagi memastikan produk yang dihasilkan benar-benar menghasilkan produk yang memenuhi keperluan jasmani dan kesihatan makanan. Pendedahan yang dibuat oleh Persatuan Pengguna Pulau Pinang seharusnya diberi perhatian. Ini kerana, keupayaan syarikat multinasional menghasilkan kuantiti produk tidak dinafikan, namun kandungan gula dan garam yang amat tinggi dengan kadar yang tidak munasabah sedikit sebanyak menimbulkan kesangsian.<sup>582</sup> Menurut En. Azizan Ahmad,<sup>583</sup> banyak produk di pasaran di atas jenama syarikat berkenaan dilihat mempunyai kandungan gula, garam dan bahan kimia yang berlebihan yang memberi risiko penyakit diabetes, darah tinggi dan jantung. Keadaan ini amat bercanggah dengan konsep halalan tayyiban dan aplikasi halal yang diwujudkan oleh syarikat berkenaan.

#### **4.7.3 Pembangunan Industri Halal Kerajaan Persekutuan**

Kerajaan Persekutuan mempunyai perancangan dalam membangunkan industri halal melalui pelbagai bentuk perancangan sama ada dalam aspek peningkatan kuantiti mahupun kualiti. Dalam memastikan aspek kuantiti produk dan perkhidmatan bertambah, agensi yang terlibat dengan pertanian dan asas tani dilihat sebagai penggerak utama. Dalam aspek pembangunan kualiti produk, agensi yang berkait dengan kualiti makanan dan keselamatan makanan adalah penting sebagaimana pentingnya pembangunan konsep dan aplikasi halal itu diperkasakan melalui pensijilan, pembangunan standard dan kawalan undang-undang.

Jika diteliti Pelan Induk Perindustrian 2 (IMP 2), kerajaan telah melaksanakan salah satu pendekatan iaitu mempergiatkan bidang pemprosesan makanan dengan matlamat

---

<sup>582</sup> Lihat Buku Risalah Kecil keluaran Persatuan Pengguna Pulau Pinang (CAP), seperti "*Awasi Garam Tersembunyi dalam Makanan*", "*Lemak Trans Beracun Dalam Makanan yang Diproses*", "*Jauhi Bahan Kimia dalam Makanan*", "*Mengesan Gula Tersembunyi Dalam Makanan*", "*Kegemukan Punca Pelbagai Penyakit dan Cara Melawannya*".

<sup>583</sup> En Azizan Ahmad (Pegawai Pendidikan, Persatuan Pengguna Pulau Pinang), temu bual bersama beliau pada 11 Jun 2015.

untuk menjadikan Malaysia sebagai halal hub antarabangsa. Selain itu, melalui Dasar Pertanian Negara 3 (NAP 3) daya saing sektor pertanian telah diangkat untuk dikembangkan di peringkat global, pada masa yang sama menjadikan sektor pertanian sebagai sektor terpenting untuk menjadikan negara ini sebagai „*International Halal Food Hub*”.

Selanjutnya, dasar ini diteruskan dalam Pelan Induk Perindustrian 3 yang bermula pada tahun 2006 hingga 2020 di bawah penyeliaan Kementerian Perdagangan Antarabangsa dan Industri (MITI) yang merupakan agensi yang bertanggungjawab bagi merangka dasar dan strategi dengan mendapatkan maklumbalas industri berkaitan industri halal di samping mengenalpasti dan menyelesaikan isu berbangkit serta menggalakkan promosi di peringkat antarabangsa.

Bagi menjalankan arahan tersebut, sebuah Jawatankuasa telah ditubuhkan oleh MITI iaitu Jawatankuasa Teknikal Menjadikan Malaysia Hub Pengeluaran Produk Halal Serantau. Jawatankuasa ini dipengerusikan oleh Y.B Menteri Perdagangan Antarabangsa dan Industri sendiri. Antara agensi yang terlibat adalah Jabatan Kemajuan Islam Malaysia(JAKIM), Kementerian Perdagangan Dalam Negeri dan Hal Ehwal Pengguna(KPDN&HEP), Kementerian Kesihatan Malaysia (KKM), Jabatan Standard (DSM), Jabatan Agama Islam Negeri (JAIN), Jabatan Kastam Diraja Malaysia, Unit Permodenan Tadbiran dan Perancangan Pengurusan Malaysia(MAMPU), Kementerian Kewangan, Unit Perancang Ekonomi Negeri (UPEN), Jabatan Perkhidmatan Haiwan (JPH), Kementerian Sains, Teknologi dan Inovasi (MOSTI) dan lain-lain.

Namun, persoalannya sejauhmanakah dasar-dasar yang dibentuk dan diselaraskan melalui agensi-agensi ini telah menghasilkan kejayaan dan mampu memenuhi keperluan rakyat terhadap produk yang menepati kehendak halalan tayyiban. Hal ini kerana dilihat

sungguhpun wujudnya banyak penyelarasan, terdapat juga pertindihan fungsi antara satu agensi dengan agensi yang lain. Dalam aspek membangunkan industri halal fokus yang diberikan adalah terhadap membangunkan penglibatan usahawan dan pengusaha dengan industri halal tanpa mengenalpasti aspek tahap kelemahan IKS dalam aspek konsep dan aplikasi yang disediakan.

#### 4.7.4 Perancangan Kerajaan Negeri Selangor dalam Industri Halal

Sungguhpun Selangor diurus oleh kerajaan negeri yang mempunyai fahaman politik berbeza dengan Kerajaan Persekutuan, ia dilihat tidaklah menjadi suatu kesulitan bagi kedua-dua pihak (Kerajaan Negeri dan Kerajaan Persekutuan) merancang dan melaksanakan dasar menjadikan Malaysia sebagai hub pengeluaran produk halal. Malah, Selangor melalui kerajaan negeri dilihat komited<sup>584</sup> dalam industri halal dan telah memperincikan perancangan dan pelaksanaan menjadikan Selangor sebagai sebuah hab halal dunia.

Ini terbukti apabila tertubuhnya Halal International Selangor (HIS) dalam membangunkan industri halal. Kerajaan negeri telah memperuntukkan belanjawan khusus berkaitan industri halal, khusus dalam bentuk pelaburan yang dikendalikan oleh HIS. Usaha yang dijalankan dilihat lebih kepada usaha mengukuhkan ekosistem halal yang bukan sahaja menambahkan kuantiti produk dan perkhidmatan halal, malah terhadap aspek kualitinya. Oleh itu, secara umumnya matlamat HIS adalah dibentuk dalam kerangka skop seperti berikut:<sup>585</sup>

Jadual 4.25 Perancangan Pembangunan Industri Halal di Selangor Melalui Halal International Selangor

Bil	Bidang Pembangunan Halal	Perincian
1	Perladangan	Ekosistem halal bermula dari pembangunan sumber utama daripada agro pertanian yang

<sup>584</sup>

Rujuk Portal Kerajaan Negeri Selangor, <http://www.selangor.gov.my/>

<sup>585</sup>

Halal International Selangor, *Halalan Toyyiban Global Trade Opportunities*, 2015.

		dibangunakan melalui projek-projek pertanian
2	Perkhidmatan Penyampaian	Sistem penyampaian produk untuk sampai ke tangan pengguna dengan cara yang terbaik.
3	Rantaian Pengedaran	Sistem pengagihan produk daripada ladang ke meja pengguna dengan selamat, halal, suci dan bersih.
4	Pembangunan Pemasaran	Sistem pemasaran yang disusun atur dengan cara yang terbaik untuk sampai kepada tangan pengguna dengan suci, selamat, bersih dan mencukupi.
5	Pembangunan Produk	Pembangunan sistem bagi menghasilkan produk halal yang mencukupi berdasarkan keperluan.
6	Pembangunan Industri	Sistem penghasilan produk dan perkhidmatan yang sentiasa ditingkatkan kualiti dan kuantitinya berdasarkan keperluan dan keutamaan semasa.
7	Pembangunan Sumber Manusia	Pembangunan modal insan melalui sistem latihan yang dibangunkan untuk melahirkan tenaga mahir dan pakar dalam bidang halal.
8	Perlesenan	Kemudahan yang diberikan dalam aspek perlesenan dengan menyediakan keperluan bagi memenuhi kehendak prosedur yang ditetapkan.
9	Sektor Kewangan	Sistem perbankan dan kewangan yang berteraskan syariah bagi membangunkan industri halal.
10	<i>Lifestyle</i> (Gaya Hidup)	Penyediaan sistem dan produk untuk memenuhi kehendak cara hidup Islam yang lengkap.

Sumber: Analisis Penyelidik, 2016

Jika diteliti kepada usaha yang dilaksanakan oleh kerajaan negeri melalui HIS, ia dilihat sebagai suatu perancangan tersusun, rapi dan komprehensif. Namun, oleh kerana perancangan yang diwujudkan masih terlalu awal untuk dinilai pencapaiannya, maka ia masih belum dilihat sejauh mana pencapaian pengusaha dalam industri halal. Keadaan ini mungkin dilihat sebagai suatu yang ideal dan syok sendiri, justeru ia memerlukan komitmen dan kesungguhan yang berterusan.

Pembangunan industri halal di Selangor, selain merencanakan keperluan dalam menghasilkan produk makanan, Selangor turut merancang suatu pelan yang komprehensif bagi membangunkan Pulau Indah sebagai sebuah hab halal antarabangsa, membangunkan logistik halal serta ekosistem yang mendokong kepada pembangunan industri halal di Selangor. Malah, sebagai sebuah negeri yang maju, kemudahan serta

peluang yang ada di Selangor dilihat akan dimanfaatkan dengan sepenuhnya oleh pihak HIS dalam membangunkan industri halal.

Jadual 4.26 Bidang Berkaitan Konsep dan Aplikasi Halal

<b>Bidang</b>	<b>Keperluan</b>
Konsep	Bidang Al-Quran dan Sunnah Bidang Hukum-Hakam Syariah Bidang <i>maqāṣid al-sharī,ah</i>
Aplikasi	Bidang Pembangunan Standard Halal Bidang Pembangunan Prosedur Pensijilan Halal Bidang Pemakanan dan Nutrisi Bidang Perundangan Berkaitan Halal Bidang Pembangunan Industri Halal Bidang Pembangunan Sekuriti Makanan

Analisis Penyelidik, 2016

#### 4.7.5 Model Kerjasama Pembangunan Industri Halal

Kerajaan Persekutuan melalui agensi-agensi yang dikenalpasti telah menggerakkan usaha membangunkan industri halal dengan penumpuan terhadap pengusaha IKS melalui pelbagai agensi. JAKIM telah diperuntukkan tugas untuk membangunkan sistem pensijilan halal. Jabatan Standard Malaysia berperanan menyediakan standard yang berkaitan halal. KPDNKK dipertanggungjawab dalam aspek penguatkuasaan. Begitu juga dalam aspek pembangunan keusahawanan, bantuan bimbingan, peningkatan standard dan sebagainya. Pendek kata fokus kerajaan terhadap usaha membangunkan industri halal telah berjalan dengan rancak dan diharapkan menghasilkan pulangan yang memberansangkan. Justeru, peranan agensi kerajaan sedia ada berdasarkan skop perundangan, pensijilan, pembangunan standard, memperkenalkan insentif, penjenamaan, promosi, keusahawanan dan sebagainya adalah seperti berikut:

Jadual 4.27 Skop Agensi Terlibat dalam Industri Halal

Skop	Agensi
Perundangan	KPDNKK
Pensijilan/Logo/Sistem	JAKIM
Standard dan Akreditasi	DSM/SIRIM/JAKIM
Insentif	MIDA/SMIDEC/SME
Pelaburan	MIDA
Penjenamaan dan promosi	MATRADE/FAMA
Pengiktirafan/kerjasama luar	JAKIM/MITI/DSM
Penglibatan Industri	MITI/MOA/MIDA/SMIDEC/SME

Sumber: Jurnal Halal, 2010

Di samping itu, peranan JAKIM yang dilihat penting dalam pensijilan harus dipelbagaikan peranannya dalam pembangunan industri halal. Ini termasuklah menyusun agenda sama ada dalam aspek pembangunan keusahawanan produk halal, pembangun kemahiran, menjadi penyelaras bantuan kewangan dan pemasaran halal dengan lebih berkesan.

Rajah 4.1 : Peranan Agensi Kerajaan dalam Pembangunan Industri Halal di Malaysia



Sumber: Jurnal Halal JAKIM, 2010

Perkembangan industri halal dilihat diberi perhatian yang serius oleh kerajaan apabila pelbagai insentif telah disediakan melalui pelbagai kementerian. SME Corp yang dahulunya dikenali sebagai SMIDEC menyediakan geran bimbingan industri untuk membimbing usahawan yang baru dan telah bergiat dengan industri. MITI melalui MATRADE menyediakan geran untuk membantu IKS bagi mengembangkan produk halal mereka kepada peringkat global, begitu juga MOA atau Kementerian Asas Tani juga menyediakan bimbingan untuk usahawan di peringkat pertanian asas untuk memperbanyakkan usahawan yang terlibat.

Di samping itu, kerajaan Pusat dan Negeri dalam membangunkan halal park, bekerjasama dalam usaha menjadikan Malaysia sebagai hub pengeluaran produk halal bukan sahaja menjadi agenda kerajaan pusat tetapi ianya juga mendapat kerjasama dan perhatian serius kerajaan-kerajaan negeri. Program-program lawatan perdagangan luar negara, promosi dan tarikan pelaburan di peringkat negeri telah dilaksanakan di bawah agensi kerajaan negeri. Beberapa kerajaan negeri telah mengambil inisiatif dengan membangunkan kawasan khusus untuk industri produk halal yang dikenali dengan ‘halal park’ iaitu:

Jadual 4.28 Senarai Halal Park di Malaysia

<u>Negeri</u>	<u>Kawasan</u>
Selangor	Pulau Indah
Negeri Sembilan	Pedas
Pahang	Gambang
Kedah	Paya Pahlawan/Bukit Kayu Hitam
Melaka	Serkam
Sarawak	Kuching
Perak	Meru/Chemor/Changkat/Cermin/Lekir
Johor	Serom
Terengganu	Kuala Terengganu
Sabah	Sipitang/Beaufort/K.Kinabalu
Pulau Pinang	Kepala Batas

Sumber: Jurnal Halal, 2010

Di Selangor, Pulau Indah telah dijadikan sebagai hab kepada pengembangan produk halal yang dibangunkan dengan bentuk pengeluaran dan penyimpanan produk. Sehingga kini, penyertaan pelaburan adalah dikuasai oleh syarikat multinasional seperti *Nestle* dan *Ramly Burger*. Sungguhpun pada awalnya, berdasarkan laporan dan temubual yang dijalankan mendapati pembangunan pusat-pusat *halal park* berkenaan mengalami masalah antaranya isu pengambilan tanah, kerjasama kerajaan pusat dan negeri, komitmen pihak industri dan sebagainya, namun masalah seumpama itu dilihat akan diatasi. Hasil tinjauan terhadap perancangan dan pelaksanaan, masih banyak penambahbaikan yang perlu dilaksanakan berdasarkan lokasi yang dinyatakan dalam aspek penyertaan usahawan, keperluan kemudahan logistik, pembangunan standard

berkaitan yang ke semuanya dilihat terhadap kemampuan dana yang dilaburkan oleh pihak kerajaan negeri mahupun kerajaan pusat.

#### 4.7.6 Pembangunan Keusahawanan Halal Melalui Agensi

Di samping usaha yang dijalankan untuk memantapkan Malaysia sebagai hab halal, usaha yang dijalankan oleh agensi-agensi kerajaan yang lain termasuklah dalam aspek pembangunan standard, kawalan halal daripada aspek undang-undang, promosi halal di peringkat antarabangsa dilihat dilaksanakan dengan serius. Namun, terdapat banyak kelemahan daripada aspek penyelarasan, sumber manusia, kewangan dan sebagainya yang perlu dilihat dan dibuat penambahbaikan sekiranya ingin mencapai status sebagai hab halal di rantau ini. Oleh itu, secara umumnya terdapat beberapa agensi kerajaan yang berpotensi untuk digembeling secara berkesan dalam membangunkan usahawan serta pengusaha yang berkualiti tinggi khusus dalam membantu mereka menghasilkan produk yang memenuhi kehendak halalan tayyiban.

Jadual 4.29 Analisis Bentuk Insentif Antara Agensi dalam Membangun Pengusaha Industri Halal di Malaysia

Senarai Kementerian dan Agensi	Bentuk Bantuan Keusahawanan		
	Latihan	Geran Bantuan	Geran Pinjaman
Kementerian Pembangunan Luar Bandar	/	/	
Majlis Amanah Rakyat (MARA)	/	/	/
Perbadanan Kemajuan Ekonomi Negeri (PKEN)	/		
Pusat Daya Pengeluaran Negara (NPC)	/		
Pusat Pembangunan Usahawan Malaysia (MEDEC)	/		
Perbadanan Pembangunan Bandar (UDA).	/		/
Institut Keusahawanan Negara (INSKEN),	/		
Perbadanan Usahawan Nasional Berhad (PUNB),	/	/	
SME Corp (dahulu dikenali sebagai Perbadanan Pembangunan Industri Kecil dan Sederhana (SMIDEC)	/	/	/
Bank SME	/		/
Majlis Pembangunan PKS Kebangsaan (MPPK).	/	/	

Sumber : Analisis Penyelidik, 2016

Namun, secara umumnya, agensi yang memfokuskan pembangunan keusahawanan tidaklah menyebut secara langsung modul pembangunan produk halal dalam pelan perancangan mereka. Keadaan ini tidak memberi banyak kesan kepada pertumbuhan perusahaan berasaskan produk halal. Malah, sekiranya usahawan mempunyai minat dalam bidang halal, mereka akan mencari dan mendapatkan sumber maklumat dan bimbingan secara berasingan atau tambahan.

Keadaan ini amat dirasakan apabila agensi-agensi di bawah kerajaan ini meminta pihak JAKIM hanya mengisi slot ceramah dan taklimat sedangkan keseluruhan perkembangan pengusaha tidak dibimbing dengan modul yang tepat. Di samping itu, prestasi syarikat bumiputera dalam industri halal dilihat berkait rapat dengan usaha melibatkan penyertaan bumiputera dalam bidang keusahawanan. Justeru, mengenalpasti bentuk program yang dilaksanakan adalah penting untuk melihat apakah yang dilaksanakan oleh agensi kerajaan ini dan menilai sejauhmanakah usaha yang dijalankan mampu melahirkan usahawan yang melaksanakan aplikasi halal dan halalannya.

Jadual di atas menunjukkan peranan agensi dalam membantu usahawan dalam bidang keusahawanan yang dilihat berdasarkan tiga bentuk peranan dan fungsi iaitu peranan bimbingan, geran pinjaman dan geran bantuan. Malah, jika dilihat secara lebih mendalam, penglibatan agensi yang terlibat dalam membangunkan bidang keusahawanan adalah terlalu banyak. Namun, keberkesannya dalam melahirkan usahawan yang memahami konsep dan aplikasi berkaitan halal dan halalannya seringkali dibahaskan. Oleh itu, keberkesanan agensi keusahawanan terhadap industri halal harus difokuskan terhadap pencapaian agensi terhadap kejayaan melahirkan usahawan yang mendapat pensijilan halal.

Jadual 4.30 Kaitan Pengukuhan Elemen Aplikasi Konsep Halalan Tayyiban Melalui Peranan Agensi

Bil	Elemen Aplikasi Halalan Tayyiban	Keperluan Pematuhan	Bentuk Aplikasi	Rujukan Standard Aplikasi / Agensi
1.	Pengukuhan Integriti Halal	Kepatuhan kepada hukum syarak dalam input, sistem dan output.	Garis Panduan Pensijilan Pemeriksaan	MS1500:2009 Agensi: JAKIM/ JAIN/MAIN
2.	Pengukuhan Keselamatan Makanan ( <i>Food Safety</i> )	Kawalan kesihatan dan kebersihan makann	Garis Panduan Pensijilan Pemeriksaan Pendidikan	GMP/GHP/HACCP Agensi: KKM MOA
3.	Pengukuhan Sekuriti Makanan ( <i>Food Security</i> )	Kawalan sumber makanan	Projek Pertanian Keusahawanan Pensijilan Standard Kualiti	Agro Makanan Agensi: MOA
4.	Pengukuhan Sistem Pengurusan Halal ( <i>Halal Management System</i> )	Kawalan halal dalaman syarikat Sistem Jaminan Halal	Polisi Halal J/Kuasa Halal Eksekutif Halal	Sistem Jaminan Halal Agensi: JAKIM/Syarikat
5.	Pengukuhan Sistem Kawalan Halal ( <i>Halal Control System</i> )	Kawalan halal melalui perundangan dan peraturan	Akta Undang-Undang	APD 2011 Agensi: KPDNKK

Sumber: Analisis Penyelidik, 2015

Dalam membangunkan industri halal yang dinamik, keperluan amalan aplikasi adalah penting bagi meningkatkan prestasi dalam kalangan pengusaha khususnya dalam industri halal. Mereka hendaklah memohon pensijilan halal bagi melayakkan mereka dapat mengembangkan produk yang dihasilkan ke dalam pasaran yang lebih luas.

#### 4.7.7 Pengukuhan Bekalan Makanan (*Food Security*)

Industri halal juga amat bergantung kepada bekalan sumber makanan yang memenuhi kehendak halalan tayyiban. Penyediaan ramuan makanan dan produk makanan itu sendiri hendaklah mencukupi dan memenuhi kehendak halalan tayyiban. Elemen ini dapat direalisasikan sekiranya sumber makanan adalah mencukupi dan diurus dengan baik dan sempurna. Sehubungan dengan itu, sumber yang membekalkan ramuan

makanan halal sama ada melalui bidang pertanian, perladangan, penternakan dan sebagainya harus dikenalpasti dan diuruskan sebaik mungkin.

Sehubungan dengan itu, keupayaan negara dalam menghasilkan bahan-bahan mentah makanan hendaklah dikaji secara mendalam bagi memastikan ia adalah mencukupi, malah berkualiti bagi memenuhi kehendak yang ditetapkan syarak. Ini kerana produk yang diiktiraf sebagai halal itu diperolehi daripada pelbagai sumber termasuklah haiwan, tumbuhan, buah-buahan dan lain-lain lagi dalam aspek perladangan, pertanian, penternakan dan sebagainya.<sup>586</sup>

Berdasarkan laporan Pertubuhan Makanan dan Pertanian Antarabangsa (FAO), menjelang tahun 2050, jumlah penduduk dunia akan mencapai 9.2 bilion orang berbanding 7.3 bilion pada tahun 2014. Di Malaysia, pertumbuhan penduduk Malaysia dijangka meningkat kepada 36 juta (2030) serta 38.6 juta pada tahun 2040 walaupun peratus pertumbuhan penduduk di Malaysia menunjukkan kadar pertumbuhan yang menurun kepada hanya 1.77 peratus pertumbuhan menjelang 2040. Sebaliknya bekalan makanan semakin berkurangan. Ini disebabkan pelbagai faktor seperti kemusnahan alam sekitar dan kenaikan harga barangan. Pada tahun 2007-2008 isu kenaikan harga minyak petroleum dunia meningkat sehingga US\$120 setong telah menjadi faktor kenaikan harga makanan.

Menurut FAO permintaan bijiran dunia diunjur meningkat kepada 3 billion tan pada tahun 2050 iaitu peningkatan sebanyak 940 juta tan daripada asas 2005. Manakala pengguna perkapita dunia yang diunjur bagai tahun 2030 adalah sebanyak 171kg bijiran (makanan) setahun/seorang, 45.3kg daging setahun/seorang dan 18.2 kg ikan

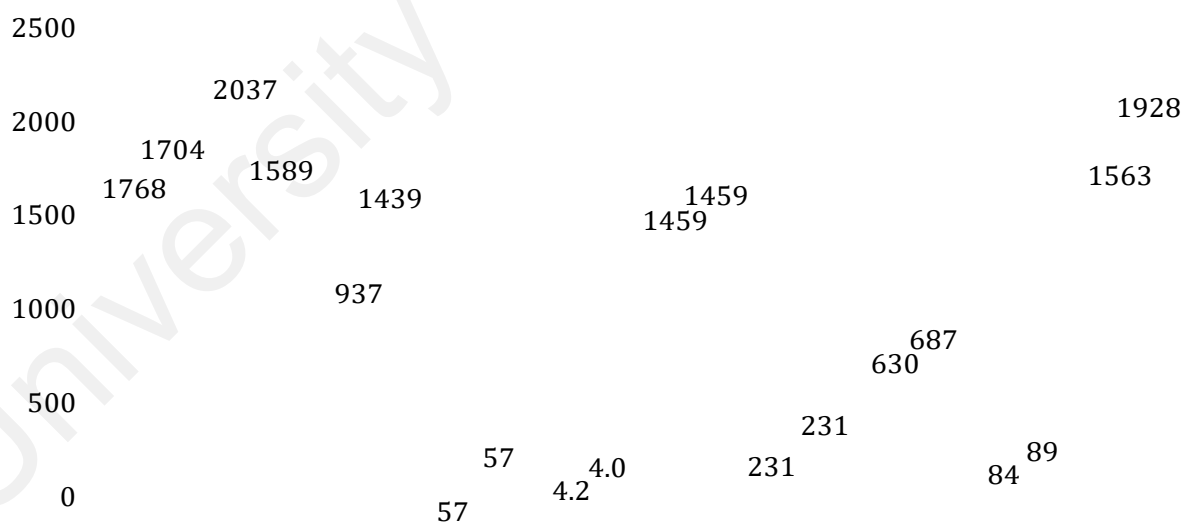
---

<sup>586</sup> Asmak Ab Rahman, 'Sekuriti Makanan Daripada Perspektif Syariah', *Jurnal Syariah*, 17/2 (2009): 299-326

setahun/seorang. Jika pengeluaran makanan tidak mampu ditingkatkan kepada 60 peratus dari jumlah yang dihasilkan sekarang, dunia akan mengalami kebuluran. Ini diburukkan lagi dengan perubahan iklim dunia yang di luar kawalan manusia dan persaingan tanah untuk pertanian. Jaminan makanan menjadi suatu *survival* yang mengakibatkan sesuatu yang tidak mustahil berlaku.

Di Malaysia, permintaan terhadap komoditi utama makanan seperti beras, sayur-sayuran, daging lembu, ayam, ikan, telur dan susu mengunjurkan peningkatan permintaan dari 12.4 juta tan metrik atau 19.35 peratus. Permintaan semua komoditi makanan pada tahun tersebut akan meningkat sejajar dengan pertambahan penduduk pada tahun 2020.<sup>587</sup>

Rajah 4.2 Pengeluaran Sektor Agromakanan (\_000 tan metrik)



Sumber: Kementerian Pertanian dan Industri Asas Tani Malaysia, 2015

<sup>587</sup> Azmi Mat Akhir, Roziah Omar dan Hamidin Ab Hamid, 'Food Security – A National Responsibility of Regional Concern: Malaysia's Case', *Proceeding of Conference on Food Security and Sustainable Development* (2009)

Berdasarkan keputusan banci yang dijalankan, sejumlah 145,320 pertubuhan telah beroperasi di dalam perkhidmatan makanan dan minuman pada tahun 2010 di Malaysia. Berbanding 82,325 pertubuhan yang direkodkan pada tahun 2001, kadar pertumbuhan tahunan dikompaun bagi subsektor ini sebanyak 6.5 peratus. Perkhidmatan makanan mempunyai bilangan pertubuhan tertinggi sebanyak 118,277 pertubuhan atau 81.4 peratus, diikuti oleh perkhidmatan minuman, 14,660 pertubuhan atau 10.1 peratus dan perkhidmatan *catering*, 12,383 pertubuhan atau 8.5 peratus.<sup>588</sup>

Malah, menurut laporan Pertubuhan Makanan dan Pertanian Antarabangsa (FAO), menjelang tahun 2050, jumlah penduduk dunia akan mencapai 9.2 bilion orang berbanding 7.3 bilion pada tahun 2014. Di Malaysia, pertumbuhan penduduk Malaysia dijangka meningkat kepada 36 juta (2030) serta 38.6 juta pada tahun 2040 walaupun peratus pertumbuhan penduduk di Malaysia menunjukkan kadar pertumbuhan yang menurun kepada hanya 1.77% pertumbuhan menjelang 2040.

Sebaliknya bekalan makanan berkurangan disebabkan pelbagai faktor. Pada tahun 2007-2008 isu kenaikan harga minyak petroleum dunia meningkat sehingga US\$120 setong telah menjadi faktor kenaikan harga makanan. Menurut FAO permintaan bijiran dunia diunjur meningkat kepada 3 billion tan pada tahun 2050 iaitu peningkatan sebanyak 940 juta tan daripada asas 2005. Manakala pengguna perkapita dunia yang diunjur bagi tahun 2030 adalah sebanyak 171 kg bijiran (makanan) setahun/seorang, 45.3kg daging setahun/seorang dan 18.2 kg ikan setahun/seorang. Jika pengeluaran makanan tidak mampu ditingkatkan kepada 60 peratus dari jumlah yang dihasilkan sekarang, dunia akan mengalami kebuluran. Ini diburukkan lagi dengan perubahan iklim dunia yang di luar kawalan manusia dan persaingan tanah untuk pertanian. Jaminan makanan menjadi suatu *survival* yang mengakibatkan sesuatu yang tidak mustahil berlaku.

---

<sup>588</sup> [statistics.gov.my/portal/index.php](http://statistics.gov.my/portal/index.php)

Di Malaysia, permintaan terhadap komoditi utama makanan seperti beras, sayur-sayuran, daging lembu, ayam, ikan, telur dan susu mengunjurkan peningkatan permintaan dari 12.4 juta tan metrik atau 19.35 peratus. Permintaan semua komoditi makanan pada tahun tersebut akan meningkat sejajar dengan pertumbuhan penduduk pada tahun 2020.

Ini kerana antara punca pengusaha tidak mampu melaksanakan aplikasi halal adalah kerana sukarnya mendapatkan sumber yang jelas terhadap ramuan makanan khususnya berkaitan dengan ayam dan daging. Didapati pengusaha lebih suka mengambil sumber ayam dan daging daripada pemborong yang tidak mendapat halal kerana mudah dan murah. Berdasarkan tinjauan di lapangan berkaitan pelaksanaan pengurusan sekuriti makanan dalam negara ini didapati seperti berikut:

Jadual 4.31: Maklumbalas Berkaitan Peranan Agensi Kerajaan Berkaitan *Food Security*

Pengusaha	Maklum balas
Pengusaha 1	—Kerajaan harus memantau rumah-rumah sembelihan yang haram dalam kalangan pengusaha dalam negara kerana merekalah yang menyumbang sumber makanan kepada negara”
Pengusaha 2	—Jika diselesaikan masalah utama dalam mendapatkan sumber makanan berdasarkan konsep halalan tayyiban , maka isu berkaitan halal dapat diselesaikan”.
Pengusaha 3	—Pematuhan halal hendaklah dilaksanakan berdasarkan <i>supply chain</i> dan tidak hanya output produk yang dihasilkan”.
Pengusaha 4	—Kerajaan harus mencari alternatif bagi memperkukuhkan sekuriti makanan dengan menawarkan dana waqaf melalui penglibatan badan-badan sosial seperti masjid”
Pengusaha 5	—Pengusaha agrotani harus didedahkan dengan teknologi semasa yang terkini untuk menghasilkan lebih banyak produk yang berkualiti”.

Sumber: Kajian Penyelidik, 2016

Tumpuan kepada industri makanan tidak harus dilihat sebagai usaha mengkesampingkan produk yang lain yang sama pentingnya dengan makanan. Lagipun usahawan yang bergiat dalam kegiatan perusahaan makanan dilihat terlalu rendah dan dikuasai oleh pengusaha bukan Islam. Oleh itu, amalan aplikasi halal yang disediakan

oleh pihak kerajaan adalah suatu standard umum yang tidak menyentuh elemen yang membentuknya dengan lebih terperinci. Ini termasuklah dalam aspek pengurusan keselamatan makanan yang merupakan asas kepada pembentukan *supply chain* halal dengan lebih berkesan.

#### 4.8 Analisis Pencapaian Pengusaha Makanan di Selangor

##### 4.8.1 Pembekal Utama Makanan

Sebagai sebuah negeri industri, Selangor telah menyumbang suatu perkembangan yang positif ke arah menghasilkan produk makanan kepada rakyat Malaysia dan luar negara. Ini dapat dilihat berdasarkan pencapaian syarikat-syarikat utama yang menjadi pembekal kepada industri makanan dalam negara ini. Prestasi syarikat ini dilihat amat meyakinkan terhadap pematuhan halal kerana semua syarikat ini mendapat pensijilan halal dan mendapat pelbagai pengiktirafan pensijilan seperti ISO, HACCP, GMP dan sebagainya. Ini adalah berdasarkan penelitian terhadap profil syarikat berkenaan.

Apa yang boleh dikatakan menarik kerana sebahagian besar syarikat ini adalah dimiliki oleh pengusaha bukan Islam. Sewajarnya komitmen yang ditunjukkan oleh mereka sama ada dalam bidang pemasaran harus dijadikan model untuk IKS bagi memacu industri mereka ke tahap yang lebih tinggi.

Jadual 4.32 Senarai Pembekal Utama Makanan di Malaysia

Bil	Nama Syarikat	Taraf Pemilikan
1.	A & W (Malaysia) Sdn Bhd	Bukan Bumiputera
2.	Adabi Consumers Industries Sdn Bhd	Bumiputera
3.	Air Asia Berhad	Bukan Bumiputera
4.	Auric Chun Yip Sdn Bhd	Bukan Bumiputera
5.	Ayamas Food Corporation Sdn Bhd	Bumiputera
6.	Baba Products (M) Sdn Bhd	Bukan Bumiputera
7.	The Bakaers Cottage Sdn Bhd	Bukan Bumiputera
8.	Papa Johns Berjaya Pizza Company Sdn Bhd	Bukan Bumiputera
9.	Berjaya Roasters (M) Sdn Bhd	Bukan Bumiputera
10.	Berjaya Starbucks Coffe Co Sdn Bhd	Bukan Bumiputera
11.	Berry's Cake House Sdn Bhd	Bukan Bumiputera

12.	Cadbury Confectionery (M) Sdn Bhd	Bukan Bumiputera
13.	Campbells Soup Southeast Asia Sdn Bhd	Bukan Bumiputera
14.	Cerebos (M) Sdn Bhd	Bukan Bumiputera
15.	CNI Enterprise (M) Sdn Bhd	Bukan Bumiputera
16.	Coca Cola (Far East) Ltd	Bukan Bumiputera
17.	Cocoaland Industry Sdn Bhd	Bukan Bumiputera
18.	The Coffee Bean & tea Lef (M) Sdn Bhd	Bukan Bumiputera
19.	Cosmo Restaurants Sdn Bhd	Bukan Bumiputera
20.	Danone Dumex (Malaysia) Sdn Bhd	Bukan Bumiputera
21.	Central Sugars Refinery Sdn Bhd	Bukan Bumiputera
22.	Delifrance Malaysia Sdn Bhd	Bukan Bumiputera
23.	Dindings Poultry Processing Sdn Bhd	Bukan Bumiputera
24.	Dommal Food Services Sdn Bhd	Bukan Bumiputera
25.	Dutch Lady Milks Industries Bhd	Bukan Bumiputera
26.	Econsave Cash and Carry	Bukan Bumiputera
27.	F &N Ice Cream Manufacturing (M) Sdn Bhd	Bukan Bumiputera
28.	F & N Beverages Marketing Sdn Bhd	Bukan Bumiputera
29.	F & N Dairies Sdn Bhd	Bukan Bumiputera
30.	Faiza Marketing Sdn Bhd	Bumiputera
31.	Farm's Best Food Industries Sdn Bhd	Bukan Bumiputera
32.	Felda Farm Products Sdn Bhd	Bukan Bumiputera
33.	FFM Berhad	Bukan Bumiputera
34.	FFM Flour Mills (Sarawak) Sdn Bhd	Bukan Bumiputera
35.	GABAN Spice Manufacturing (M) Sdn Bhd	Bukan Bumiputera
36.	Gamat eMas Sdn Bhd	Bukan Bumiputera
37.	Gardenia Barkeries (KL) Sdn Bhd	Bukan Bumiputera
38.	Gardenia Food Industries Sdn Bhd	Bukan Bumiputera
39.	GINVERA Marketing Enterprise Sdn Bhd	Bukan Bumiputera
40.	GlaxoSmithKLine Consumer Health Care Sdn Bhd	Bukan Bumiputera
41.	Golden Arches Restaurants Sdn Bhd	Bukan Bumiputera
42.	Dunkin Donuts Sdn Bhd	Bukan Bumiputera
43.	Halagel (M) Sdn Bhd	Bumiputera
44.	Hwa Tai Industries Sdn Bhd	Bukan Bumiputera
45.	In-Comix Food Industries Sdn Bhd	Bukan Bumiputera

Sumber: HalalPages, 2013

#### 4.8.2 Syarikat di Selangor Menembusi Pasaran Global

Selain prestasi yang meningkat dalam amalan pematuhan halal, juga tidak kurang menariknya adalah terdapat banyak sekali syarikat IKS di Selangor telah melangkah ke depan dengan memasarkan produk ke peringkat global.

Jadual 4.33: Senarai Syarikat di Selangor yang Berjaya Menembusi Pasaran Global

Bil	Nama Syarikat	Produk Keluaran
1.	ADABI CONSUMERS	Cooking Paste, soup powder
2.	ALGA PRIMA SDN BHD	Health drinks
3.	ANING RESOURCES SDN BHD	Herbal Concentration Medicines
4.	APS MANJA SDN BHD	Sauces
5.	ASPIRASI OPTIMA	Eye Gel
6.	BIO HARUANTECH (M) SDN BHD	Instant Snake-Head Fish Soup
7.	BIOALPHA INTERNATIONAL SDN BHD	Herbal Supplement
8.	BIOASIA WORLDWIDE SDN BHD	Soap
9.	BOT INDUSTRIES INTERNATIONA SDN BHD	Goats Milk Coffee Arabica
10.	BRILLIANT FRUIT CORDIAL ENT (M) SDN BHD	Cordials
11.	CENTRAL SUGARS REFINERY SDN BHD	Refined Sugar
12.	CHOCALATE GRAPHICS (M) SDN BHD	Personalised Chocolates
13.	COFFEELAND SDN BHD	Ice Blended Premix Beverages
14.	COOKIE TREE SDN BHD	Cookie Tree
15.	COUNTRY FARMS SDN BHD	Oat
16.	DAPUR KAYU ENTERPRISE	Sambals
17.	DAZZLE FOOD SDN BHD	Chocolates
18.	DE FIRST FOOD MANUFACTURING (M) SDN BHD	Frozen Bean Curd
19.	DMG FOOD INDUSTRIES SDN BHD	Cookies
20.	ESKAYVIE SDN BHD	Anti-Aging Solution, etc
21.	ETIKA GLOBAL SDN BHD	Evaporated Milk, etc
22.	EVERPROSPER FOOD INDUSTRIES SDN BHD	Organic & Natural Noodles
23.	F.A HERBS	Anti-Aging Cream
24.	FON FOOD INDUSTRIES SDN BHD	Cookies
25.	FUSIPIM SDN BHD	Coating Flour, Frozen Processed Seafood, etc
26.	GRAIN SEASON SDN BHD	Brown Rice Breakfast Cereals – Chocolates Toast Puffs
27.	GREEN HOUSE INGREDIENT SDN BHD	Food Flavouring
28.	GREENLOVE DISTRIBUTION	Soya Milk, Green Tea, etc

29.	HACO ASIA PACIFIC SDN BHD	
30.	HAMAC FOOD INDUSTRIES SDN BHD	Lollipops, Toffee, etc
31.	HEALWELL PHARMACEUTICALS SDN BHD	Health supplement product, etc
32.	HOCK XENG SDN BHD	Pepper powder, etc
33.	JETAINE CORPORATION SDN BHD	Toiletries, etc
34.	KAMPONG KRAVERS (M) SDN BHD	Curry puff
35.	KEN KEE (M) SDN BHD	Snacks, etc
36.	KEN RICH CHEMICAL PRODUCTION SDN BHD	Personal Care
37.	KHIAZH MARKETING SDN BHD	Frozen products
38.	KLK OLEO SDN BHD	Fatty Acids & Glycerine, etc
39.	KLT FOOD INDUSTRIES SDN BHD	Egg roll, cookies, etc
40.	KUM THIM FOOD INDUSTRIES	Soya sauce, etc
41.	LE BOURNE SDN BHD	Chocolate Products
42.	LEE KUM KEE (MALAYSIA) FOODS SDN BHD	Vegetarian Oyster flavoured sauce
43.	LIFESTYLE VENTURERS SDN BHD	Dehydrated vegetables, etc
44.	LIGNO BIOTECH SDN BHD	Tiger milk mushroom
45.	LINGHAM & SON (M) SDN BHD	Chilli Saurce, etc
46.	LONGSON FOOD PRODUCTS SDN BHD	Chilli Saurce, etc
47.	MACFOOD SERVICES (M) SDN BHD	Frozen food
48.	MAI LIM FOOD INDUSTRIES SDN BHD	Crab meat ball, etc
49.	MARINE GOLD MARKETING SDN BHD	Frozen food
50.	MAXWELL PHARMA SDN BHD	Cleanser, anti-aging serum, etc
51.	MILKY WAY FOOD INDUSTRIES SDN BHD	Biscuits, Cookies
52.	MY KEROPOK HOUSE TRADING SDN BHD	Keropok
53.	NACO GLOBAL SDN BHD	3 in 1 Coffee
54.	NEKTA ASIA SDN BHD	Kiwi fruit based juice drinks
55.	NORAINI COOKIES WORLDWIDE SDN BHD	Cookies
56.	NUTRIFRES FOOD & BEVERAGES INDUSTRIES SDN BHD	Juice
57.	NUTRIVITE BEVERAGE SDN BHD	Juice
58.	ONE-POINT HEALTHLAB SDN BHD	Bio-dianostic kits
59.	ORION FOOD INDUSTRIES (M) SDN BHD	Nugget, etc
60.	OS SEAFOOD INDUSTRIES SDN BHD	Frozen food, etc

61.	PERANAN ALAF SDN BHD	Frozen food
62.	REGION FOOD INDUSTRIES SDN BHD	Sauces, etc
63.	REKA NUTRITION SDN BHD	Food flavouring, etc
64.	RX SERVICES SDN BHD	Sanitizer
65.	SAFE FOOD CORPORATION (M) SDN BHD	Pasteurised DHA Shell Eggs
66.	SANABIL MARKETING & SUPPLIERS	Roti Boom
67.	SEASONINGS SPECIALITIES SDN BHD	Seasonings
68.	SECRET RECIPE CAKES & CAFÉ SDN BHD	Food and beverage, cream and cheese cakes
69.	SELANGOR FOODS INDUSTRIES SDN BHD	Frozen food
70.	SERI UDANI BEUTY SDN BHD	Cosmetics
71.	SRI NONA FOOD INDUSTRIES SDN BHD	Satay saurces, rice cakes, jam, pudding, etc
72.	SSRI EASWARI MILLS SDN BHD	Curry powder, etc
73.	SWEETKISS FOOD INDUSTRY SDN BHD	Chocalates
74.	TAHARAH GLOBAL (M) SDN BHD	Shampoo, conditioner, soap, etc
75.	TANAMERA TROPICAL SDN BHD	Shampoo, cleanser, etc
76.	URBANTAZE BEVERAGE INTERNATIONAL SDN BHD	Soya bean milk
77.	WORLDWELLNESS NETWORK SDN BHD	RX Water
78.	YAKIN INVEST CORPORATIONS SDN BHD	Bath/shower oil
79.	YU-AI FOOD INDUSTRIES SDN BHD	Food pastes
80.	YUEN CHN INDUSTRIES SDN BHD	Sauce

Sumber: Direktori Syarikat Eksport MATRADE, 2013

Berdasarkan direktori yang dikeluarkan oleh MATRADE ini, jelas menunjukkan bahawa industri makanan menjadi tumpuan utama syarikat ini memasarkan produk mereka ke serata dunia. Ke semua syarikat ini mempunyai sijil halal dan dilihat amat komited dalam membangunkan kepatuhan dalam memenuhi rangka kerja membangunkan sistem halal dalaman. Berdasarkan temu bual bersama pengusaha-pengusaha ini mengaku bahawa mereka bermula dengan perniagaan yang kecil, kemudiaannya mengembanhkan perniagaan mereka

### 4.8.3 Senarai Syarikat Mematuhi Keperluan Aplikasi Konsep Halalan Tayyiban

Prestasi syarikat dalam amalan konsep halalan tayyiban amat meyakinkan apabila pemiliknya adalah seorang Islam. Model yang dibangunkan terhadap kepatuhan terhadap amalan konsep halalan tayyiban jelas menunjukkan mereka mempunyai potensi dan tidak mempunyai masalah yang besar terhadap pelaksanaan aplikasi yang diwujudkan dalam pematuhan konsep halalan tayyiban.

Jadual 4.34 Senarai Syarikat Bumiputera Pemegang Sijil Halal di Selangor 2013

DAERAH	NAMA SYARIKAT
SEPANG	1. JAMIRAH FOOD INDUSTRIES (M) SDN BHD
	2. MAGIC TASTE SYRUPS MARKETING (M) SDN. BHD.
	3. UMMI NUR FROZEN HOUSE
GOMBAK	4. ADABI CONSUMER INDUSTRIES SDN BHD
	5. JBB FOOD INDUSTRIES SDN BHD
	6. JUTA INSAS FOOD SERVICES
	7. KONGSIRAYA (M) SDN. BHD.
	8. Z TEX FOOD INDUSTRY (FORMERLY KNOWN AS : IMTEX M. SUPPLIES)
HULU LANGAT	9. FEDERAL AGRICULTURE MARKETING AUTHORITY (FAMA)
	10. DARUL KHUSUS VENTURE SDN BHD
	11. FIMA INSTANCO SDN BHD
	12. KHAIR FOOD ENTERPRISE
	13. PAP CASHNET (M) SDN. BHD
HULU SELANGOR	14. EXTREME SUCCESS GROUP SDN BHD
	15. HATIKAL MARKETING
	16. FARHAN SEASONING
KUALA LANGAT	17. SELANGOR FOODS INDUSTRIES SDN BHD
	18. WDC ENTERPRISE
	19. ABLE FOOD SDN. BHD.
KELANG	20. AKUKU FOOD INDUSTRY (M) SDN BHD
	21. OMCORP SDN BHD
	22. ROTI & KEK E MANN
	23. CEMERLANG FROZEN & SERVICES
	24. DAPUR KAYU ENTERPRISE
	25. KUALI SEBAYA ENTERPRISE
	26. NURANI EHSAN (M) SDN. BHD
	27. REGION FOOD INDUSTRIES SDN BHD
28. SUNTRACO FOOD INDUSTRIES SDN. BHD.	
KUALA SELANGOR	29. SYARIKAT WAHI & SONS SDN BHD
	30. LITTLE FOOD SERVICES SDN BHD
PETALING	31. GIANT CHAMPION ENTERPRISE
	32. MYMA FROZEN SDN. BHD.
	33. BAKERY & CO.
	34. CENTRAL SUGARS REFINERY SDN BHD
	35. CEREBOS (M) SDN. BHD.
	36. COFFEELAND SDN BHD
	37. CORAKMAS CORPORATION SDN.BHD.

	38. DARABIF MEAT PROCESSING SDN BHD
	39. DELIGATEAUX (M) SDN BHD
	40. ERP 21 TECHNOLOGIES AND INNOVATIONS SDN BHD
	41. FITRAH FOOD MANUFACTURING SDN BHD
	42. FMB GROUP SDN BHD
	43. FOOD ARTISTS (M) SDN BHD
	44. FRESHIE(M)SDN.BHD.
	45. GSR FOOD INDUSTRIES SDN BHD
	46. HIRAQ MARKETING & TRADING SDN. BHD
	47. INSTITUT PENYELIDIKAN & PEMBANGUNAN PERTANIAN MALAYSIA (MARDI)
	48. KART FOOD INDUSTRIES SDN BHD
	49. KHIAZH MARKETING SDN BHD
	50. KONSORTIUM ABASS SDN BHD
	51. LITTLE CASH (M) SDN BHD
	52. ALAMI VEGETABLE OIL PRODUCTS SDN BHD
	53. FIDANI CHOCOLATIER SDN. BHD
	54. INDUSTRI KEROPOK DUNIA
	55. IZANS TRADING
	56. LUNICS FOOD INDUSTRIES SDN. BHD
	57. SUMBANGAN JUARA SDN.BHD
	58. CHERN CHANG CHAN HOLDING SDN BHD
SABAK BERNAM	59. DESAKU TRADING
	60. MHP ENTERPRISE

Sumber: e-Halal JAKIM, 2013

Di samping memenuhi kepatuhan terhadap aplikasi yang diwujudkan oleh JAKIM seperti mempunyai sijil pengesahan halal, pengiktirafan amalan tayyiban, merka juga memenuhi keperluan sistem jaminan halal (SJH). Bahkan sebagai syarikat yang dimiliki dan diusahakan oleh bumiputera muslim, syarikat-syarikat ini wajar dijadikan model untuk dikembangkan kepada mereka yang lain.

#### **4.8.4 Faktor Pematuhan Pengeluar Terhadap Aplikasi Konsep Halalan Tayyiban**

##### **4.8.4.1 Pengusaha Mempunyai Matlamat yang Jelas (*Vission*)**

Berdasarkan tinjauan yang dilakukan dalam kalangan pengusaha makanan bertaraf IKS (melalui temu bual yang dijalankan terhadap pemain industri termasuklah ahli akademik dan pertubuhan badan-badan bukan kerajaan), matlamat pengusaha terhadap membangunkan keperluan bagi melaksanakan konsep halal sedikit sebanyak mempengaruhi amalan terhadap kepatuhan konsep dan aplikasi halalan tayyiban.

Ini berdasarkan tinjauan yang dilakukan terhadap pengusaha dan syarikat yang berjaya,<sup>589</sup> masing-masing memperakui keperluan kefahaman yang jelas dan tepat dalam memahami konsep dan aplikasi halalan tayyiban. Kebiasaannya seorang pengusaha yang mempunyai wawasan terhadap perusahaan yang dijalankan akan melengkapkan keperluan bagi pematuhan melalui skim yang disediakan termasuklah pensijilan. Pengusaha IKS yang berjaya mengembangkan produk mereka di peringkat global dilihat mempunyai matlamat yang jelas dan hala tuju yang tepat dalam membangunkan produk halal. Penelitian ini berdasarkan analisis terhadap profil syarikat yang dikemukakan dan temu bual bersama dengan juru audit halal JAKIM.

Namun, tidak kurang juga pengusaha yang tidak berminat untuk meluaskan pasaran produk mereka kerana berpuas hati dengan keadaan sedia ada. Lebih-lebih lagi untuk mengembangkan pasaran sedia ada secara lebih meluas di peringkat global (termasuklah memasarkan produk mereka ke negara luar), ini selain disebabkan modal yang banyak diperlukan, mereka juga memberi alasan tidak mengetahui prosedur dan peraturan yang berkaitan yang ditetapkan oleh pihak berkuasa. Keadaan ini dilihat mempunyai kaitan dengan penghayatan dan kesedaran terhadap hala tuju bidang perusahaan yang

---

<sup>589</sup> Lihat Lampiran Senarai Syarikat Bumiputera yang berkembang di peringkat global.

dijalankan. Ini secara umumnya, berlaku dalam kalangan pengusaha industri kecil dan sederhana.

Selain itu, jika dilihat terhadap tahap kesungguhan untuk mencapai matlamat yang ditetapkan dalam perniagaan, pengusaha IKS bukan bumiputera dilihat lebih agresif berbanding pengusaha bumiputera yang beragama Islam dalam aspek pematuhan aplikasi halal yang ditetapkan. Ini kemungkinan disebabkan keperluan sijil halal dalam kalangan pengusaha bukan bumiputera sebagai *marketing tool* untuk menarik pengguna Islam terhadap produk yang dipasarkan. Ini berdasarkan penyelidikan terhadap cara persembahan produk barangan, pengiklanan dan pemasaran yang dijalankan.

Berdasarkan penilaian terhadap produk yang dihasilkan oleh pengusaha IKS khususnya pengusaha bumiputera didapati kebanyakan produk adalah berbentuk makanan ringan dan berminyak seperti keropok dan kerepek yang amat terhad kuantiti penghasilannya. Produk-produk sedemikian adalah produk tempatan yang dihasilkan dan dipasarkan secara kecil-kecilan. Malah, pengusaha IKS amat sedikit terlibat dalam perusahaan yang mampu membawa mereka ke persada antarabangsa. Ini secara langsung menggambarkan tahap pemikiran mereka serta wawasan mereka yang terhad kepada perniagaan secara kecilan, sederhana dan tidak meluas. Malah, peranan agensi kerajaan tertentu untuk mengenal pasti keadaan mereka ini dan membantu sama ada dalam bentuk pemasaran dan penjualan produk tidak banyak dilaksanakan.

Sungguhpun diperakui bahawa elemen *ṭayyiban* adalah penting dalam penghasilan produk, ramai dalam kalangan mereka tidak mengetahui aplikasi yang diwujudkan bagi melaksanakan elemen aplikasi *ṭayyiban* itu sendiri. Ini termasuklah amalan kebersihan dan kualiti makanan. Salah seorang pengusaha, Ahmad Ali berkata:

—Amalan *tayyiban* adalah amalan kebersihan yang dijalankan yang menjadi asas kepada pematuhan halalan tayyiban. Malah, ia adalah suatu kewajipan yang wajib ditunaikan oleh pengusaha, oleh itu, dengan kemampuan yang ada, kami melaksanakan amalan kebersihan mengikut cara kami sendiri”.

Di samping itu, tinjauan yang dijalankan juga didapati kebanyakan pengusaha berpuas hati dengan amalan kebersihan yang diamalkan sungguhpun terdapat banyak perkara yang berlaku percanggahan dengan amalan kebersihan yang ditetapkan. Tidak kurang juga, mereka yang yakin dengan tahap pematuhan amalan *tayyiban* sungguhpun tidak mengetahui keperluan yang ditetapkan oleh pihak kerajaan dalam garis panduan GMP, GHP dan sebagainya. Ini secara tidak langsung menggambarkan tahap kefahaman dan kesedaran pengusaha itu sendiri terhadap budaya pematuhan kualiti dan keselamatan makanan.

#### **4.8.4.2 Pengusaha Mempunyai Kemahiran (*Skills*)**

Selain matlamat yang jelas, pengusaha juga bergantung kepada kemahiran yang dimiliki. Kemahiran yang dimaksudkan termasuklah kemahiran berkaitan pengurusan aplikasi halal seperti memohon sijil halal, melaksanakan sistem jaminan halal dan membangunkan keperluan yang dikaitkan dengan standard MS1500:2009. Ini kerana, tahap kemahiran berkaitan dengan aplikasi halalan tayyiban (*soft skills*) seperti dinyatakan di atas adalah penting, di samping pengetahuan kemahiran mengurus peralatan dan mesin (*hard skills*) memajukan syarikat mereka dalam industri halal.

Secara umumnya, hasil kajian terhadap ramuan yang digunakan oleh pengusaha terhadap produk keluaran syarikat IKS, mendapati kebanyakan ramuan yang digunakan oleh pengusaha industri makanan adalah bersifat kritikal dalam penghasilan produk makanan. Ini contohnya penggunaan emulsifier, gelatin, lemak dan sebagainya. Apa yang membimbangkan adalah ramuan yang digunakan untuk penghasilan produk

makanan, tidak diketahui sumbernya sama ada daripada halal ataupun tidak. Perkara ini memerlukan kemahiran pengusaha untuk mengetahui sumber ramuan makanan. Di samping itu, kebanyakan pengusaha tidak memahami bagaimana kaedah yang tepat untuk mengenal pasti ramuan yang digunakan. Keadaan ini dibuktikan dengan ketiadaan rekod kehadiran kursus atau apa-apa bengkel yang dihadiri oleh pengusaha terhadap standard halal atau manual prosedur berkaitan dengannya. Malah, berdasarkan rekod kursus dan bengkel yang dianjurkan oleh pihak JAKIM dan JAIN, bilangan mereka yang hadir adalah sedikit dan tidak memuaskan.

Di samping itu, pengetahuan terhadap konsep dan aplikasi dalam aspek amalan kebersihan, termasuklah juga elemen-elemen yang memenuhi kehendak halalan tayyiban tidak banyak disediakan agensi berkaitan. Bagi pengusaha yang dilihat berminat dan bersungguh-sungguh dalam dalam membangunkan syarikat dengan kemahiran yang berkait dengan pengurusan halal, latihan dan bimbingan untuk aspek tersebut amat berkurangan. Malah, sekiranya ada sekalipun ia melibatkan kos yang tinggi yang sukar diikuti oleh pengusaha bertaraf IKS. Perkara ini adalah serius kerana secara umumnya kebanyakan pengusaha tidak memahami bagaimana aplikasi halal dilaksanakan oleh pihak JAKIM/JAIN. Sehubungan dengan itu, mereka lebih mudah mendapat maklumat daripada pihak ketiga untuk mendapat sijil halal. Sedangkan, khidmat maklumat yang tepat hanya mampu didapati daripada mereka yang terlibat dengan aplikasi. Keadaan ini menyebabkan pensijilan halal dilihat sukar oleh sebahagian besar pengusaha IKS.

Kebiasaannya pengusaha yang mempunyai premis yang bersih dan berkualiti adalah hasil daripada kemahiran yang mereka miliki. Ini termasuklah mempunyai pekerja yang mahir dan mengetahui secara mendalam keperluan yang terdapat dalam standard dan dilaksanakan dalam bentuk praktikal. Justeru, keperluan kemahiran dalam

membangunkan amalan kepatuhan *tayyiban* dapat dilihat berdasarkan kualiti produk dan perkhidmatan yang dihasilkan. Ini termasuklah cara pengusaha mengendali sistem kualiti kebersihan dan membangunkannya dalam penghasilan produk, kawalan dan pengendalian secara berkualiti terhadap skop pematuhan kebersihan, di samping memahami cara dan kaedah melaksanakan garis panduan yang ditetapkan oleh pihak berkaitan. Ini termasuklah mengurus dan mengawal perjalanan operasi pematuhan standard yang berkaitan. Oleh itu, ia melibatkan *soft skills* dan *hard skills* pengusaha itu sendiri.

Oleh kerana membangunkan aplikasi konsep halalan *tayyiban* memerlukan kemahiran (*skills*) tertentu khususnya berkaitan *soft skills*, maka tidak banyak syarikat mempunyai sistem dokumentasi yang lengkap dan mudah difahami. Ini termasuklah dalam aspek mengurus dalam aspek organisasi, menyelaraskan semua unit dalam agensi, mendapatkan komitmen pengurusan dan melibatkan semua unit-unit dalam syarikat untuk bekerja dalam satu *team-work* bagi membangunkan kepatuhan halal.

Sebenarnya, jika diperhatikan tanggungjawab yang diperuntukkan kepada Eksekutif Halal, mereka bukan sahaja boleh membantu meningkatkan amalan pengurusan halal dalaman sesebuah syarikat, malah berupaya untuk membangunkan integriti syarikat dalam konsep dan aplikasi halalan *tayyiban*. Kemahiran yang dimiliki oleh eksekutif halal mencukupi untuk membantu pihak syarikat dalam membangunkan kepatuhan halalan *tayyiban*. Namun, berdasarkan tinjauan dalam kalangan syarikat bertaraf IKS, kebanyakannya tidak mempunyai eksekutif halal dan Ahli Jawatankuasa Halal Dalaman yang dilihat boleh membantu pengusaha IKS bagi mengatasi keperluan *skills* dalam aplikasi halal.

Namun, terdapat juga syarikat yang mempunyai eksekutif halal, namun tidak mempunyai kelayakan khusus dalam eksekutif halal, contohnya mempunyai latar belakang lulusan pengajian Islam dan mengikuti kursus pengurusan halal sebagaimana yang ditetapkan dalam MS1500:2009. Sehubungan dengan itu, aspek kemahiran amatlah perlu diberi perhatian serius bagi membangunkan kepatuhan halalan tayyiban melalui Sistem Jaminan Halal (SJH).

#### **4.8.4.3 Pengusaha Mempunyai Sumber Yang Mencukupi (*Resources*)**

Dalam melaksanakan kepatuhan terhadap aplikasi halal, keperluan kepada sumber yang mencukupi amatlah diperlukan. Ini termasuklah menyediakan bahan ramuan, peralatan dan tenaga kerja yang mencukupi. Perkara ini amatlah penting kerana ia memberi kesan kepada pembangunan aplikasi halal secara menyeluruh. Berdasarkan tinjauan, pengusaha IKS kebiasaannya bergantung kepada pembekal daripada pihak ketiga yang membekalkan keperluan kepada pengusaha termasuklah dalam aspek bahan ramuan.

Berdasarkan tinjauan<sup>590</sup> yang dilakukan terhadap pelaksanaan penghasilan produk makanan, boleh dikatakan semua peringkat dalam rantaian makanan (*supply chain*) untuk produk halal adalah dikuasai sepenuhnya oleh pengusaha IKS bukan Islam. Ini termasuklah daripada peringkat awal makanan diperolehi di ladang ternakan, rumah sembelihan, tempat pemprosesan, tempat pemborongan produk, penjualan produk sehinggalah produk di jual di pasaran.

Apa yang perlu dilihat adalah aplikasi pensijilan halal sedia ada tidak dilaksanakan sepenuhnya terhadap semua bentuk rantaian makanan khususnya pada peringkat pertanian dan asas tani yang membekalkan ramuan kepada penghasilan produk

---

<sup>590</sup> Tinjauan yang dilakukan adalah dengan menemubual pengusaha yang terlibat dalam industri makanan dan persatuan-persatuan penjaja di sekitar Hulu Langat Selangor.

makanan. Sungguhpun pensijilan halal dilaksanakan di rumah sembelihan, tidak semua rumah sembelihan, tempat pemprosesan makanan dan penjualan makanan yang mematuhi keperluan standard halal dan prosedur pensijilan halal. Malah, berdasarkan tinjauan terhadap produk yang dipasarkan, masih terdapat syarikat yang menggunakan logo halal tanpa kebenaran dan tanda yang menunjukkan sesuatu produk adalah halal untuk orang Islam. Namun, ia dilihat berkurangan setelah Akta Perihal Dagangan 2011 (APD 2011) diperkenalkan.

Berdasarkan tinjauan yang dilakukan terhadap premis pengusaha makanan bertaraf IKS di daerah Hulu Langat, rata-rata mengaitkan kelemahan sumber manusia dan kekurangan modal untuk membiayai keperluan penambahbaikan seperti mana yang dikehendaki berdasarkan standard dan garis panduan. Malah ada dalam kalangan pengusaha merungut dengan menyatakan:

–Kami tidak mempunyai sumber kewangan yang cukup untuk mematuhi keperluan GMP dan GHP kerana konsultan yang menguruskan permohonan menetapkan harga yang tinggi”.

Selain itu, keperluan yang ditetapkan oleh standard (MS1500:2009) dan Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia (MPPHM) untuk mendapatkan Eksekutif Halal juga dikatakan menambah beban kewangan syarikat sebagaimana sungutan pengusaha B:

–Kami tidak mampu, kami tidak bercadang untuk menambah kakitangan yang mahir kerana biasanya *fresh graduate* menetapkan gaji yang yang tinggi, *production* kami hanya kecil-kecilan, apa perlu kami ambil pekerja baru, ambil konsultan dan mohon HACCP, sedangkan kos kami untuk membayar gaji pekerja kami sedia ada pun tidak cukup”.

Sehubungan dengan itu, keupayaan memiliki sumber-sumber ini adalah aspek penting kerana ia banyak mempengaruhi prestasi pengusaha dalam pematuhan amalan tayyiban khususnya pengusaha yang bertaraf industri kecil dan sederhana

Dalam membangunkan kepatuhan halalan tayyiban melalui Sistem Jaminan Halal (SJH), keperluan kepada sumber yang mencukupi adalah penting. Ini termasuklah modal kewangan dan sumber manusia yang mencukupi. Pada masa yang sama, komitmen daripada pihak pengurusan syarikat itu sendiri terhadap perjalanan sistem jaminan halal amatlah diperlukan.

Dalam tinjauan yang dilakukan terhadap premis bertaraf IKS, rata-rata pengusaha mengeluh dengan perkembangan ekonomi yang agak suram. Malah keadaan tersebut turut menjejaskan usaha mereka untuk mendapat pusingan modal bagi mengurus perniagaan mereka dengan berkesan. Di samping itu, untuk mendapatkan sumber manusia yang benar-benar mahir bagi membangunkan SJH amatlah sukar dan payah. Contohnya mendapatkan tenaga eksekutif halal dan mereka yang boleh membangunkan sistem jaminan halal, ia melibatkan kos yang tinggi dan sukar diperolehi yang benar-benar layak.

Sehubungan dengan itu, terdapat pengusaha memberi alasan untuk tidak melaksanakan SJH kerana melibatkan kos yang tinggi. Ini termasuklah untuk menambahbaikkan premis tempat pemprosesan makanan dengan mesin dan peralatan yang baik bagi memenuhi keperluan SJH. Malah, sebahagian besar pengusaha IKS masih beranggapan bahawa pelaksanaan SJH memerlukan khidmat konsultan yang memerlukan pembayaran yang tinggi.

#### **4.8.4.4 Pengusaha Memanfaatkan Insentif yang Disediakan**

Jika diteliti terhadap skim pinjaman, pembiayaan dan bimbingan berkaitan industri halal, terdapat banyak agensi yang menyediakannya untuk pembangunan IKS. Banyak

dana yang disediakan oleh kerajaan dalam membantu pengusaha mematuhi keperluan yang ditetapkan. Ini termasuklah dana pembiayaan yang disediakan oleh HDC, SMECorp, Teraju dan sebagainya. Namun, JAKIM yang merupakan agensi khusus berkaitan pensijilan halal tidak menyediakan dana untuk tujuan tersebut.

Berdasarkan penelitian yang dijalankan terhadap pengusaha IKS jumlah mereka yang memohon untuk bantuan dana yang disediakan oleh mana-mana agensi sungguhpun wujud, namun amat kecil jika dibandingkan dengan mereka yang tidak memohon dan mendapat apa-apa pembiayaan. Usaha yang dilaksanakan oleh pihak tertentu sama ada kerajaan negeri mahupun kerajaan pusat tidak dihebahkan kepada pengusaha di akar umbi. Namun, yang mendapat faedah dan manfaat kebanyakannya adalah pengusaha di bandar-bandar dan bertaraf multinasional.

Secara umumnya, kerajaan amat menggalakkan syarikat pengeluaran produk makanan memenuhi keperluan yang ditetapkan dalam Akta berkaitan mahupun peraturan kebersihan yang ditetapkan. Galakkan yang diberikan adalah berbentuk insentif bimbingan mahupun pinjaman bagi membangunkan kepatuhan terhadap amalan *tayyiban* itu sendiri. Bahkan insentif adalah bantuan atau pemberian berbentuk dana sumbangan, pinjaman atau pembiayaan bagi membantu pengusaha IKS dalam industri halal.

Namun, insentif yang disediakan untuk pengusaha adalah umum. Kebanyakan insentif yang disediakan mempunyai fokus khusus sama ada pembangunan premis mahupun penambahbaikan perniagaan. Tinjauan terhadap pengusaha mendapati amat berkurangan dalam kalangan mereka yang mendapatkan insentif daripada kerajaan atau agensi kewangan untuk meningkatkan prestasi mereka dalam aspek *tayyiban*.

Bahkan dalam aspek yang dikaitkan dengan insentif yang disediakan oleh pengusaha IKS, ternyata amat banyak maklumat yang diterima tentang skim yang disediakan kerajaan. Namun, sejauhmana penglibatan pengusaha dalam insentif yang disediakan oleh agensi berkenaan adalah perlu kepada kajian yang mendalam. Ini kerana, jika dilihat kepada jumlah pengusaha yang mendapat insentif daripada agensi berkaitan, prestasi dalam aplikasi pensijilan halal adalah tidak banyak berubah.

Di samping itu, jika diteliti kepada insentif yang disediakan oleh agensi tertentu seperti HDC, sungguhpun wujudnya insentif yang disediakan untuk pengusaha IKS khususnya bumiputera, namun maklumat berkaitan tidak sampai ke peringkat pengusaha IKS di akar umbi. Ini sedikit sebanyak menjejaskan usaha bagi membangunkan pengusaha menghayati konsep halalan tayyiban dengan lebih berkesan.

#### **4.8.4.5 Pengusaha Mempunyai Perancangan Gerak Kerja (*Action Plan*)**

Jika dilihat kepada *trend* industri halal pada hari ini, syarikat yang banyak menerima manfaat dalam industri halal adalah syarikat bertaraf multinasional. Malah, mereka mempunyai perancangan yang startegik sama ada melibatkan kerajaan pusat dan kerajaan negeri dalam membangunkan industri halal berdasarkan produk yang dikeluarkan mahupun berdasarkan tempat yang ditentukan.

Namun, bagi pengusaha IKS di luar bandar khususnya secara umumnya masih tidak mempunyai *action plan* yang dikenalpasti untuk melibatkan mereka dalam industri halal. Sungguhpun, agensi seperti JAKIM dilihat mempunyai perancangan dalam pengurusan halal. Namun, seharusnya mempunyai agenda besar dalam membangunkan kepatuhan terhadap halalan tayyiban dalam kalangan pengusaha IKS.

Sehubungan dengan itu, pengusaha IKS seharusnya mempunyai perancangan strategik dalam membangunkan kepatuhan mereka terhadap halal kerana ia bukan sahaja dilihat memenuhi keperluan pengguna terhadap makanan halal itu sendiri, malah membangunkan industri halal secara lebih global untuk dinikmati oleh pengguna secara lebih meluas.

Di samping itu, *action plan* atau perancangan strategik yang dilaksanakan oleh pengusaha IKS itu sendiri memberi kesan kepada pembangunan industri halal. Pengusaha IKS itu sendiri mahupun pihak lain khususnya agensi kerajaan dalam usaha membangunkan kepatuhan pengusaha terhadap elemen *tayyiban* wajar dikenalpasti untuk membangunkan industri halal. Namun kebanyakan pengusaha dilihat bergerak secara sendirian. Sungguhpun agensi seperti KKM telah melaksanakan pelbagai kempen kesedaran kepada pengusaha dalam mengatasi masalah ketidakpatuhan pengusaha terhadap konsep dan aplikasi *tayyiban* itu sendiri, tetapi kes-kes pengabaian terhadap amalan kebersihan dilihat berterusan.

Malah, tinjauan ke premis-premis makanan mendapati pengabaian amalan kebersihan sedikit sebanyak menjejaskan prestasi industri halal kerana selagimana standard kualiti pengurusan dan pengendalian makanan dalam kalangan pengusaha khususnya mereka yang beragama Islam tidak ditingkatkan, selagi itulah usaha membangunkan industri halal adalah terjejas dan tidak mampu mencapai prestasi yang diharapkan.

Bagi membangunkan industri halal dalam kalangan pengusaha IKS dengan lebih mendalam, pelan perancangan sewajarnya disusun secara teliti oleh pelbagai pihak termasuklah pihak pengusaha sendiri dalam menghasilkan produk halal. Namun, tahap kefahaman dan kesedaran pengusaha IKS masih lagi rendah terhadap keperluan pelan perancangan syarikat terhadap tahap pematuhan konsep halalan *tayyiban*. Ini dapat

dilakukan sekiranya pengusaha diberi pendedahan tentang tahap kedudukan mereka dalam membangunkan produk halal.

Malah, berdasarkan penelitian terhadap laporan rasmi yang dikeluarkan agensi-agensi berkaitan pembangunan produk makanan, agenda untuk memastikan pengusaha makanan bertaraf mikro, kecil dan sederhana untuk mendapatkan sijil halal tidak dijadikan keutamaan. Malah, latihan serta kursus yang disediakan untuk membantu usahawan-usahawan tempatan khususnya dalam industri makanan, tidak memberi maklumat yang mencukupi bagi membolehkan usahawan memahami konsep dan aplikasi halal tersebut dengan lebih berkesan. Contohnya, menyediakan kursus halal kepada usahawan melalui modul teori dan praktikal serta kaedah-kaedah yang perlu bagi membangunkan syarikat melalui MS1500:2009, MPPHM dan SJH.

Jadual 4.35 Faktor Penglibatan Pengusaha Terhadap Rangka Kerja Aplikasi Konsep Halalan Tayyiban

Ciri Pengusaha	Aplikasi dalam Pembangunan Halal	Kebaikan
Matlamat Yang Jelas	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Suatu bentuk ubudiyah</li> <li>• Memenuhi tuntutan fardu kifayah</li> <li>• Berusaha mencapai amalan halalan tayyiban dalam konsep dan aplikasi yang dibentuk.</li> <li>• Melaksanakan segala kepatuhan halal dan menolak syubhah dan haram</li> <li>• Melengkapkan keperluan masyarakat dengan produk halalan tayyiban.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Penentu halal tuju syarikat untuk maksud dan tujuan sebenar.</li> <li>• Berusaha memperoleh segala pengiktirafan</li> <li>• Berani menghadapi cabaran dalaman dan luaran</li> <li>• Tidak mudah putus asa dan membuang masa</li> <li>• Sentiasa proaktif dan produktif</li> </ul>
Kemahiran Yang Dimiliki	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Memiliki kemahiran aplikasi halal</li> <li>• Menguasai ilmu syara' dan pengurusan kualiti</li> <li>• Memahami keperluan dalam pengurusan makanan</li> <li>• Memahami maklumat ramuan dan perkara kritikal dalam makanan</li> <li>• Memahami undang-undang dan peraturan yang ditetapkan</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Memantapkan prestasi syarikat dalam amalan</li> <li>• Membantu membangunkan segala keperluan</li> <li>• Menjana keuntungan dan mengurangkan kemudaratan</li> <li>• Mengurangkan kesilapan</li> <li>• Berpotensi dikembangkan kepada yang lain.</li> </ul>
Sumber Yang Mencukupi	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sumber manusia</li> <li>• Sumber kewangan</li> <li>• Sumber kemudahan</li> <li>• Sumber ramuan</li> <li>• Sumber maklumat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Melengkapkan keperluan menambahbaikan prestasi syarikat terhadap pematuhan halal</li> <li>• Menghasilkan produktiviti yang baik</li> </ul>
Insentif Yang Disediakan	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengambil peluang terhadap insentif yang disediakan mana-mana agensi</li> <li>• Bersikap proaktif dan inovatif terhadap agensi kerajaan</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Meringankan beban kos yang ditanggung oleh pengusaha dan mendapat perhatian supaya bertindak lebih maju dan agresif</li> </ul>
Perancangan Yang Disusun	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Perancangan perusahaan</li> <li>• Penambahbaikan produk</li> <li>• Penambahbaikan terhadap input, sistem dan output</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mencapai matlamat yang ingin dihasilkan</li> <li>• Menambah keyakinan</li> <li>• Meningkatkan imej dan perhatian pihak luar</li> </ul>

## **BAB 5 : RUMUSAN DAN SARANAN**

### **5.1 Pencapaian Objektif I**

#### **(Mengkaji Pengertian Konsep Halalan Tayyiban Menurut Perspektif Islam dan Hubungkaitnya dengan Pembangunan Industri Halal)**

##### **5.1.1 Asas-Asas Penting Konsep Halalan Tayyiban**

Secara asasnya, dapatlah disimpulkan bahawa konsep halalan tayyiban adalah merupakan gabungan sifat atau ciri-ciri yang terbaik bagi sesuatu produk makanan, minuman atau kegunaan manusia. Sebagaimana saranan al-Quran dan Hadis tentang keperluan amalannya, konsep halalan tayyiban juga membangunkan aspek kawalan dan pengurusan supaya makanan yang diambil, diproses, dikendali sehingga sampai kepada orang lain dengan baik dan selamat.

Saranan al-Quran berkaitan halalan tayyiban hendaklah diteliti dan dilihat dalam pelbagai bidang ilmu pengetahuan Islam termasuklah bidang *Fiqh*, *Uşūl a-Fiqh* dan *maqāşid al-sharī,ah*. Di samping asas-asas ilmu tersebut, konsep halalan tayyiban juga mempunyai kaitan yang rapat dengan ilmu sains pemakanan, keselamatan makanan, ilmu nutrisi dan sebagainya. Ini bertepatan dengan takrifan halal yang diberikan oleh MS1500:2009 dan APD 2011 dilihat merangkumi kepada aspek kepatuhan kepada syarak, kesucian daripada najis, selamat daripada kemudaratan dan dikawal secara bertanggungjawab.

Justeru, membentuk sebuah industri yang menjana penglibatan pengusaha, pengguna dan pihak berkuasa adalah penting bagi menjana produk makanan dan barang gunaan yang memenuhi kehendak halal, bersih, berzat, berkualiti dan terjamin keselamatannya. Malah, menyedari industri ini telah berkembang dengan pesat sejajar dengan perkembangan penduduk Islam di dunia, aplikasi pengesahan halal amat diperlukan.

Oleh itu, penilaian terhadap amalan halalan tayyiban harus meneliti dengan teliti dan menyeluruh melalui aspek input, sistem dan output sejajar dengan takrifan industri itu sendiri.

Justeru, terdapat tiga aspek utama yang dilihat memberi kesan penting kepada amalan konsep halalan tayyiban iaitu penglibatan pengusaha industri, pembentukan aplikasi yang dibangunkan dalam industri dan pengukuhan peranan pihak berkuasa atau agensi kerajaan melalui polisi dan sistem yang diwujudkan. Malah, ia adalah berdasarkan kepada pelbagai disiplin ilmu yang membangun keperluan manusia terhadap usaha mendapat makanan yang terbaik dan berkualiti.

Maka, secara umumnya dapatlah disimpulkan bahawa pengusaha yang dikatakan memenuhi kehendak halalan tayyiban adalah mereka yang berupaya memenuhi kehendak takrifan halal yang terdapat dalam MS1500:2009, MPPHM 2014 dan APD 2011. Sehubungan dengan itu, pengusaha tersebut adalah mereka yang berusaha untuk memastikan produk yang dihasilkan tidak mengandungi apa-apa bahagian binatang yang orang Islam dilarang memakannya atau yang tidak disembelih mengikut hukum syarak atau fatwa, memastikan produk tidak mengandungi benda-benda najis mengikut hukum syarak dan fatwa, memastikan produk adalah tidak memabukkan mengikut Hukum Syarak dan fatwa, memastikan produk tidak mengandungi apa-apa bahagian atau anggota manusia atau hasil daripadanya yang tidak dibenarkan oleh Hukum Syarak dan fatwa, memastikan produk tidak beracun, atau tidak memudaratkan kesihatan, memastikan produk adalah tidak disediakan, diproses atau dikilang menggunakan peralatan yang dicemari najis mengikut hukum syarak dan fatwa; dan memastikan tiada bersentuhan, bercampur atau berdekatan dengan binatang yang dilarang dimakan atau najis semasa penyediaan, pemprosesan atau penyimpanan.

Jadual 5.1 Elemen Kepatuhan Halalan Tayyiban Melalui Konsep dan Aplikasi dalam Kalangan Pengusaha IKS

Elemen	Ciri-Ciri Konsep	Ciri-Ciri Aplikasi
Halal	Patuh dengan konsep Islam dalam makanan	Memenuhi keperluan MS1500:2009 dalam industri makanan halal
Halalan Tayyiban	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Memenuhi kehendak syarak dalam pemilihan ramuan makanan</li> <li>• Mengutamakan kebersihan</li> <li>• Meletakkan prinsip <i>maqāṣid al-syarī,ah</i> Mengutamakan kualiti</li> <li>• Mengawal daripada sebarang unsur syubhah</li> <li>• Mematuhi peraturan dan perundangan setempat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mendapat pengiktirafan halal</li> <li>• Mempunyai sistem jaminan halal</li> <li>• Mempunyai sistem kawalan kebersihan</li> <li>• Memenuhi keperluan keselamatan makanan</li> <li>• Mendapat pengiktirafan halal, GMP, GHP, HACCP</li> <li>• Terlibat dalam pembangunan industri halal.</li> </ul>

Sumber: Kajian Penyelidik, 2016

Oleh yang demikian, pencapaian pengusaha terhadap konsep halalan tayyiban yang dilaksanakan adalah dilihat berdasarkan pencapaian dalam aplikasi pensijilan halal, tahap kemampuan memenuhi elemen *tayyiban* dan sistem jaminan sebagaimana yang telah ditetapkan. Secara jelas, ia menunjukkan bahawa konsep halalan tayyiban yang menekankan kepastian sumber ramuan yang halal, ia juga memberi perhatian terhadap kebaikan daripada jaminan sistem kawalan kualiti yang terdapat dalam aplikasi berkenaan.

### 5.1.2 Hubungkait Konsep Halalan Tayyiban dan Pembangunan Industri

Sebagaimana Islam telah dianggap secara suatu cara hidup yang lengkap berdasarkan konsepnya yang jelas, konsep halalan tayyiban jelas mempunyai kaitan rapat terhadap amalannya dalam pembangunan industri. Ia dijana berdasarkan konsep yang kukuh daripada aspek pematuhan hukum seorang yang mempunyai pegangan akidah dan syariah yang menterjemahkannya dalam bentuk tindakan. Di samping itu, konsep halalan tayyiban telah berupaya melahirkan tindakan dari aspek penjagaan,

pemeliharaan dan kawalan masyarakat pengusaha untuk memilih hanya yang halal lagi *tayyib*.

Di samping itu, pengusaha adalah mereka yang berusaha mentransformkan konsep dan aplikasi dalam bentuk amalan dengan melibatkan diri dalam industri bagi menghasilkan sesuatu yang produk memberi bermanfaat. Malah, sebagai suatu konsep yang menekankan keupayaan penghasilan produk yang berkualiti, ia memerlukan sikap pengusaha yang bertanggungjawab untuk memastikan makanan yang dihasilkan adalah dipilih, diproses, dihasilkan dan diedarkan kepada orang lain memenuhi kehendak halalan tayyiban.<sup>591</sup>

Oleh itu, pengusaha hendaklah meningkatkan keupayaan mereka untuk mengurus ramuan yang digunakan, mempunyai keupayaan memenuhi amalan piawaian kebersihan bagi menjamin tahap keselamatan makanan, berkeupayaan mewujudkan sistem jaminan halal dan berupaya memenuhi peraturan yang ditetapkan berkaitan kawalan halal khususnya berkaitan APD 2011. Sehubungan dengan itu, faktor matlamat pengusaha dalam industri yang dijana berdasarkan kefahaman dan pengetahuan memberi kesan kepada pembangunan industri, di samping aspek kemahiran, insentif yang disediakan, sumber yang ada serta pelan perancangan yang dilaksanakan oleh pengusaha mahupun agensi yang berkaitan.

Sehubungan dengan itu, saiz sesuatu syarikat dalam industri bukanlah sebagai faktor penting, sebaliknya kesedaran dan tahap kefahaman dalam kalangan pengusaha terhadap konsep halalan tayyiban. Namun, oleh kerana jumlah pengusaha IKS adalah adalah sesuatu yang membezakan di antara syarikat bertaraf multinasional, aspek

---

<sup>591</sup> Sharifah Zannierah Syed Marzuki, Wan Kalthom Yahya, *The Emergence of Global Halal Business: An Introduction* (Shah Alam: UiTM Press, 2013)

berkaitan wajar diambil kira dalam membangunkan IKS dalam industri halal. Di samping itu, mereka hendaklah bersaing dan mengembangkan potensi keusahawanan yang dimiliki untuk bersaing dengan syarikat-syarikat lain terutamanya syarikat bertaraf multinasional.

Oleh kerana industri halal kini bukan sahaja mempunyai kaitan rapat dengan industri makanan semata-mata, peranan pengusaha adalah penting untuk penglibatan diri dalam apa juga industri termasuklah bidang kewangan, pelaburan, insuran, logistik, perubatan, farmaseutikal, perladangan, pertanian, penternakan, keusahawanan, latihan, pembangunan sumber manusia dan sebagainya yang harus dimanfaatkan dengan sebaiknya.

### **5.1.3 Konsep Halalan Tayyiban dan Penghasilan Standard Halal Malaysia**

Salah satu usaha yang telah dijalankan adalah dengan mengangkat standard halal MS1500:2009 yang diangkat menjadi suatu standard yang penting dalam industri melalui pengiktirafannya sebagai standard rujukan bagi pemain industri. Ia bukan sahaja diiktiraf sebagai rujukan penting, malah dianggap satu-satunya standard yang dikaitkan dengan produk halal.

Justeru, terdapat beberapa alasan utama yang boleh dijadikan asas bahawa Standard Malaysia berkaitan halal memenuhi keperluan asas untuk menjadikannya rujukan bagi konsep halalan tayyiban. Ini termasuklah berkaitan takrifan halal yang mencakupi aspek pematuhan syariah terhadap ramuan makanan yang digunakan, aspek kesucian daripada sebarang bentuk najis, aspek keselamatan makanan yang terhindar daripada keracunan dan bahaya dalam makanan.

Sungguhpun MS1500:2009 dianggap memadai untuk membincangkan konsep halalan tayyiban, namun berdasarkan kajian di lapangan menunjukkan masih ramai dalam kalangan pengusaha tidak memahami dan menyedari kewujudan standard ini dan bagaimana seharusnya dijadikan rujukan penting oleh pengusaha terutama mereka yang terlibat secara langsung dalam industri makanan halal. Oleh itu aspek keperluan dan cara mencapainya wajar dijelaskan secara praktikal kepada pengusaha bagi mencapainya, khususnya berkaitan sumber makanan, cara prosesnya dan output yang dihasilkan pengusaha industri.

Takrifan halal yang dinyatakan dalam MS1500:2009 bolehlah dianggap asas untuk dilaksanakan kepatuhannya dalam industri. Ini kerana, takrifan yang dinyatakan memberi kefahaman bahawa halal bukan semata-mata tidak mengandungi apa-apa yang kaitan dengan khinzir dan anjing, malah mempunyai hubungkait dengan aspek keselamatan makanan, kebersihan dan sistem kawalan makanan. Ia meluaskan istilah halal yang dibangunkan dalam industri yang mempunyai hubung kait yang rapat dengan konsep halalan tayyiban.

Namun begitu, pada pandangan penulis, untuk menjadikan MS1500:2009 lebih komprehensif standard ini harus diperkukuhkan dengan standard patuh syariah yang lain. Ini kerana, kepatuhan terhadap prinsip syarak tidak hanya dilihat berdasarkan output produk yang dihasilkan, sebaliknya harus dikembangkan kepada sistem perniagaan yang halal, serta menjauhi amalan yang syubhah dan haram seperti *riba*, *gharar*, *ihtikār*, rasuah dan sebagainya.

Oleh itu, bagi melengkapkan standard rasmi berkaitan konsep halalan tayyiban, penekanan terhadap pembangunan ekosistem yang mengukuhkan konsep halalan tayyiban haruslah diberi perhatian untuk dilaksanakan. Ini termasuklah aspek halal

dalam aspek bidang pertanian, agro makanan, perladangan, perusahaan perladangan dan perniagaan. Manakala sistem amalan ke arah pematuhan yang menyeluruh seperti perbankan, takaful, insuran dan sebagainya hendaklah dikembangkan selaras dengan konsep halal dan tayyiban itu sendiri yang merangkumi aspek sumber inputnya, sistem prosesnya malah output produknya yang menepati kehendak syarak secara menyeluruh.

Sungguhpun di Malaysia terdapat lebih 12 standard halal yang diwujudkan sehingga kini, usaha penambahbaikan perlu dilaksanakan dengan berkesan khususnya terhadap isi kandungannya bagi menepati kehendak konsep halal dan tayyiban yang sebenar. Di samping itu, ia harus diberi galakan kepada pihak industri untuk melaksanakan standard tersebut. Malah, ia melalui Standard Malaysia sedia ada, ia harus difahami secara mendalam dalam kalangan pengusaha industri kecil dan sederhana melalui pelbagai bentuk mekanisme yang boleh dicadangkan supaya status kehalalan itu tidak hanya dilihat terhadap zatnya semata-mata, malah ia juga melibatkan sumber dan sistem yang digunakan.

#### **5.1.4 Halalan Tayyiban Sebagai *Benchmark* dalam Industri Makanan**

Berdasarkan kalimah yang terdapat pada halalan dan tayyiban, terdapat dua asas utama yang saling berkait antara satu sama lain iaitu halal dan *tayyib*. Halal merangkumi pematuhan terhadap hukum syarak dan amalan *tayyiban* yang merangkumi amalan kualiti dalam aspek input, sistem dan output. Amalan *tayyib* meliputi keselamatan makanan, yang dijauhi melalui sebarang bentuk ancaman seperti najis, kekotoran dan keracunan. Di samping itu, aspek kualiti dalam pemilihan produk, kualiti dalam pengurusan produk, sentiasa mengamalkan etika, patuh kepada perundangan dan kawalan peraturan yang ditetapkan dan sentiasa membangunkan usaha untuk memastikan patuh kehendak syarak.

Sebenarnya, konsep halalan tayyiban amat memberi perhatian terhadap elemen patuh syariah, amalan kesucian, kebersihan, kualiti makanan dan pengukuhan kualiti pengurusan halal dalaman. Oleh itu, aplikasi yang dibentuk bolehlah dianggap sebagai suatu pakej modul amalan bagi melengkapkan kefahaman yang lengkap bagi memenuhi konsep halalan tayyiban untuk pengamal industri. Bagi memastikan aplikasi ke arah pematuhan konsep halalan tayyiban dijalankan dengan berkesan dan menyeluruh, ia hendaklah dipantau, diselia dan dikawal oleh badan atau agensi khusus di bawah kerajaan. Malah, sesuatu konsep yang dilaksanakan, untuk melihat keberkesananya secara menyeluruh peranan agensi kerajaan adalah perlu dan penting. Ini kerana berdasarkan tinjauan terhadap pemahaman konsep halal, banyak pihak masih mendakwa mereka beramal dengan konsep halalan tayyiban namun kesungguhan dan komitmen mereka terhadap konsep tersebut adalah dipersoalkan.

## 5.2 Pencapaian Objektif II

### (Mengkaji Bentuk Rangka Kerja Aplikasi Konsep Halalan Tayyiban Dalam Membangunkan Industri Halal dalam Negara Ini)

#### 5.2.1 Bentuk Rangka Kerja Aplikasi Konsep Halalan Tayyiban di Malaysia

Di Malaysia, usaha membentuk rangka kerja aplikasi konsep halalan tayyiban telah dilaksanakan secara berperingkat melalui penggubalan standard halal, pensijilan halal, perundangan dan pengurusan berkaitan produk dan perkhidmatan halal. Ia melibatkan usaha membimbing, mengukuh kefahaman, kesedaran dan tanggungjawab berterusan dalam kalangan pengusaha. Di samping itu, ia juga melibatkan usaha kawalan yang dilaksanakan melalui peraturan dan perundangan yang secara umumnya adalah bertujuan memantapkan kepentingan umum (maslahat) dan menolak perkara yang tidak baik (mafsadah) yang berlaku dalam masyarakat.

Bagi mengukuhkan rangka kerja ke arah pemauihan halal sedia ada, terdapat tiga aspek penting yang difokus iaitu aspek input, sistem pemprosesan dan output produk. Sehubungan dengan itu, Malaysia telah berupaya menyediakan prosedur yang lengkap untuk pengusaha mendapatkan sijil pengesahan halal. Prosedur yang ditetapkan diurus dengan sistematik dengan menekankan aspek input, sistem dan output yang dikaitkan keperluan halalan tayyiban yang perlu dipenuhi oleh pengusaha. Sungguhpun, pensijilan halal dianggap sebagai *marketing tool*, aspek integriti halal adalah suatu keutamaan yang sentiasa diberi perhatian serius. Sehubungan dengan itu, keupayaan pengusaha dalam aplikasi halal amat bergantung terhadap pengukuhan aplikasi yang diwujudkan. Ia berkehendak kepada kefahaman, kesedaran, kemahiran dan bimbingan yang berterusan.

Dalam konteks kawalan untuk memastikan istilah halal sama ada berbentuk logo atau representasi halal tidak disalahgunakan oleh pengeluar dan pengusaha syarikat, terdapat Akta Perihal Dagangan 2011 (APD 2011) yang diperkenalkan yang dianggap sebagai suatu aplikasi untuk mengawal logo halal tidak disalahgunakan, dipalsukan atau dijaja oleh pihak yang tidak bertanggungjawab. Di samping itu, bagi mengukuhkan amalan pengurusan halal dalaman dalam kalangan pengusaha, terdapat Sistem Jaminan Halal (SJH) yang diperkenalkan. Ia bolehlah dianggap sebagai aplikasi penting untuk menilai sejauh mana komitmen syarikat terhadap kepatuhan halal melalui sistem yang diwujudkan. Namun, ia bergantung sepenuhnya terhadap penguatkuasaan dan pemantauan yang berkesan.

Di samping usaha mengharmonikan antara akta-akta yang wujud di Malaysia bagi memenuhi keperluan dan tuntutan syariat Islam adalah suatu yang perlu dilaksanakan. Bahkan, memperkenalkan peraturan-peraturan dan garis panduan yang mengintegrasikan antara konsep syara' dan aplikasinya dalam kehidupan semasa adalah suatu usaha berterusan yang wajar ditingkatkan dari semasa ke semasa selaras dengan tuntutan Islam.

### **5.2.2 Membangun Aplikasi Pematuhan Halal Secara Komprehensif**

Secara jelasnya, sebuah badan yang memberi fokus terhadap pembangunan konsep dan aplikasi adalah diperlukan bagi memastikan aspek amalan halalan tayyiban dapat dilaksanakan dengan berkesan dalam kalangan pengusaha IKS. Justeru, peranan JAKIM dan JAIN/MAIN terhadap usaha membimbing pengusaha secara lebih komprehensif adalah penting sebagaimana yang dilihat melalui kajian ini. Ini dapat dilihat keperluan unit khas bimbingan pengusaha IKS yang bukan sahaja berperanan sebagai sebuah

badan yang meningkatkan kefahaman konsep halalan tayyiban, malah turut memberi perhatian terhadap amalan aplikasi dalam kalangan pengusaha.

Oleh kerana aspek halalan tayyiban berkait rapat dengan staus ramuan yang digunakan, JAKIM harus berusaha untuk mengukuhkan aspek kajian dan penyelidikan berkaitan ramuan makanan yang mempunyai kaitan kepada status hukum dan kesihatan manusia. Sehubungan dengan itu, kajian berterusan berkaitan konsep halalan tayyiban harus diperbanyakkan yang bukan sahaja dikhususkan kepada zat makanan itu sendiri malah membangunkan aplikasi memperkukuhkan amalannya dalam kalangan masyarakat awam khususnya pihak industri.

Oleh itu, peranan JAKIM dan JAIN dalam industri halal harus dikembangkan skopnya supaya tidak terhad hanya kepada pensijilan. Sebaliknya, mereka disarankan agar mempelbagaikan usaha yang boleh dilaksanakan khususnya dalam bidang keusahawan halal melalui penghayatan konsep dan aplikasi halalan tayyiban yang lebih berkesan. Ini dilakukan sama ada dengan bimbingan, latihan, kawalan dan pemantauan yang berterusan.

Sungguhpun saranan ini telah lama dinyatakan, harapan semua agar melalui Majlis Profesional Halal sebagai suatu platform untuk mengukuhkan konsep dan aplikasi halalan tayyiban dengan menyelaraskan penglibatan semua kementerian dan agensi jabatan melalui penyertaan wajib ketua jabatan dan agensi kerajaan bagi menyuburkan kesedaran kepada pengguna dan pengusaha industri terhadap konsep dan aplikasi halalan tayyiban

### **5.2.3 Keperluan Pengukuhan Sistem Pengauditan Halal**

Aspek penting dalam pengurusan pensijilan halal adalah aplikasi pengesahan halal yang dibentuk melalui sistem pengauditan halal. Kemahiran dalam pengauditan halal memberi kesan atau implikasi kepada status yang diberikan kepada pemohon sama ada lulus atau gagal sesuatu permohonan pengesahan halal. Di samping itu, ia adalah asas penentuan kelayakan pensijilan halal kepada syarikat yang diusahakan oleh pengusaha khususnya IKS. Justeru, dalam membangunkan amalan halalan tayyiban dalam kalangan pengusaha, sistem pengauditan halal memainkan peranan yang penting. Justeru, sesebuah syarikat yang mempunyai *vision* halal yang jelas perlu membangunkan sistem pengauditan dalaman yang terarah dan tersusun bagi membangunkan sistem pengurusan halal dalaman yang berkesan.

Sehubungan dengan itu, sistem pengauditan halal harus diperkukuhkan melalui mereka yang mempunyai pengalaman dan kemahiran yang luar biasa untuk mengesan sesuatu yang menyalahi kehendak halalan tayyiban termasuklah dalam aspek keselamatan makanan dan kepatuhan terhadap hukum syarak. Hakikat ini diperakui oleh En. Faizul Hardi yang menegaskan keperluan pengauditan yang telus, berintegriti, berilmu dan profesional. Menurut Haslina Hassan, pengauditor halal mestilah dilaksanakan oleh mereka yang mengetahui selok-belok tentang ilmu-ilmu Islam, sesuai dengan tugasnya untuk memastikan kehalalan produk yang dihasilkan oleh sesebuah industri. Malah, auditor dalaman itu sendiri hendaklah beragama Islam. Hal ini kerana latar belakang agama dan menghayati ajaran Islam dalam kehidupan seharian. Justeru, bagi melayakkan diri untuk menjadi seorang auditor halal dalaman, sesebuah syarikat perlu memilih mereka yang mempunyai latar belakang pengajian yang berteraskan Islam di samping mengetahui selok belok ilmu-ilmu yang mengukuhkan amalan *ṭayyiban*.

Pada masa yang sama pihak pengurusan halal haruslah membangunkan keupayaan bagi proses pengesahan halal melalui pengauditan yang telus, tepat dan profesional selaras dengan tuntutan Islam.<sup>592</sup> Ini kerana, sistem auditor halal bukan sahaja suatu kemahiran yang berbentuk individu, malah perlu dibangunkan oleh JAKIM dan JAIN secara jemaah bagi mengintegrasikan dinamika bidang Syariah dan Sains serta ilmu-ilmu yang lain dalam aspek pembangunan produk makanan yang memenuhi tuntutan syariah.<sup>593</sup>

Buat masa ini, keperluan kepada juru audit halal bukan sahaja untuk mengurus proses pengesahan halal oleh JAKIM dan JAIN di Malaysia, malah keperluannya dilihat berkembang kepada badan-badan Islam luar negara. Keperluan ini amat diperlukan bagi membuat pengesahan halal terhadap produk-produk makanan dan kegunaan harian yang bertambah dan berlambak di pasaran.

Jadual 5.2 Pemerkasaan Sistem Audit Halal

<b>Tugas</b>	<b>Bentuk Tanggungjawab</b>
Audit Halal JAKIM	Tertakluk kepada Manual Prosedur Pensijilan Halal yang ditetapkan. Hanya pihak JAKIM dan JAIN sahaja diperuntukan untuk proses pengauditan ini.
Audit Halal Global	Tertakluk kepada persetujuan negara-negara OIC dan negara luar tentang kewujudannya dan pengurusan integritinya.
Audit Halal Dalam Syarikat	Dibentuk oleh syarikat sendiri yang melaksanakan sistem jaminan halal (SJH) atau apa-apa keperluan yang diletakkan oleh sesebuah syarikat.

Sumber: Analisis Penyelidik, 2016

Oleh kerana bidang ini dilihat perlu dan mencabar, seharusnya pihak yang berkepentingan melihat aspek ini sebagai penting dan serius. Suatu standard berkaitan haruslah dibangunkan yang bukan sahaja dilihat terhadap tugas yang diberikan bagi menjalankan pengauditan tersebut, malah, memastikan produk yang dimakan dan

<sup>592</sup> Syed Azauddin Syed Bahaldin, *Alternatif Quality Management Standards-Islamic Perspectives*, *op.cit.*, hlm. 219.

<sup>593</sup> Faizul Hardi (Eksekutif Halal Berahim Caterers), temubual pada 1 Ogos 2015 di Pejabat Persatuan Profesion Eksekutif Halal Malaysia

digunakan oleh muslim seharian adalah halal dan tidak terlibat dengan syubhah dan haram.

Sehubungan dengan itu, pihak pengurusan pensijilan halal seharusnya mempunyai *capability* yang tersendiri tanpa mengharapkan agensi-agensi lain untuk tugas pengauditan dan pengesahan halal. Usaha untuk meningkatkan mutu pengauditan halal kepada suatu badan profesional yang telus, adalah suatu yang perlu dilaksanakan. JAKIM hendaklah membangunkan modul sistem pengauditan halal bagi meningkatkan keupayaan pengauditan halal di semua peringkat termasuklah di negeri-negeri dan badan-badan Islam luar negara yang melaksanakan tugas pengauditan halal.

Di samping itu, pemilihan auditor halal hendaklah berdasarkan kepada keilmuan, kepakaran dan pengalaman dalam konsep mahupun aplikasinya. Sehubungan dengan itu, pemilihan hendaklah berdasarkan latar belakang pendidikan sekurang-kurangnya lepasan peringkat diploma<sup>594</sup> yang mempunyai pengetahuan dalam pengajian Islam. Mereka harus dilatih, diuji dan dibimbing membangunkan kepatuhan terhadap konsep halal.

#### **5.2.4 Pembangunan Ekosistem Halal Selangor**

Secara umumnya, industri halal telah membuka ruang untuk penerokaan bidang baru yang lebih berdaya saing dalam industri. Persaingan utama dalam industri halal adalah produk dan sistem yang bersifat konvensional. Tarikan minat terhadap produk halal adalah berlaku peningkatan dan perkembangan. Justeru, industri halal memerlukan sumber tenaga manusia yang mahir dalam aspek pengukuhan konsep dan aplikasi dalam mengukuhkan halalan tayyiban. Malah, dengan penglibatan semua sektor yang terlibat

---

<sup>594</sup> Syed Azauddin Syed Bahaldin, *Alternatif Quality Management Standards-Islamic Perspectives*, *op.cit.*, hlm. 219.

ia akan dilihat betapa pentingnya penerapan amalan aplikasi ini dalam membangunkan sektor-sektor lain supaya terarah ke arah matlamat yang satu iaitu memperkasa industri halal.

Usaha memperkasa aplikasi halal tidak harus dijadikan tugas JAKIM dan JAIN semata-mata, malah semua sektor dan agensi yang ingin menjadikan amalan kepatuhan terhadap syariah dan pada masa yang sama berusaha memenuhi kehendak semasa dalam aspek kualiti dan kawalan, maka aplikasi ini harus menggabungkan pelbagai disiplin ilmu yang mantap dan komprehensif.<sup>595</sup> Industri halal telah membentuk suatu dimensi baru dalam pengurusan sektor perkhidmatan dan penghasilan produk. Keperluan kepada pembangunan konsep dan aplikasi adalah tinggi dan wajar diberi perhatian serius oleh kerajaan dalam meletakkan mereka yang menguasai konsep dan aplikasi dalam bidang-bidang yang strategik sebagaimana dinyatakan dalam jadual ini.

Selain itu, aplikasi halal harus dikembangkan dalam pelbagai bentuk polisi dan dasar yang kukuh sama ada dalam aspek pendidikan, perundangan dan pembangunan kemahiran sumber manusia. Berdasarkan penelitian yang dijalankan terhadap produk dan ramuan makanan yang terdapat dalam pasaran, ternyata pengguna masih keliru dengan pemakaian logo halal dan tahap kebersihan yang diamalkan oleh pengusaha makanan. Masih ramai pengguna tidak menghiraukan amalan *tayyiban* dalam kalangan pengusaha makanan. Ini dapat dilihat gerai-gerai makanan yang tidak mengamalkan kebersihan masih dipenuhi oleh pengguna Islam, sedangkan ia adalah aspek penting dalam konsep halalan tayyiban.

---

<sup>595</sup> Rumusan temubual dengan Prof Dr Ramli bin Abdullah, Pengarah Institut Halal Research Universiti Malaya (IHRUM), Prof Madya Dr Zaki Abd Latif, Pengarah Institut Kajian Zakat Malaysia (IKaZ), Prof Madya Dr Khairil Wahidin Awang, Pensyarah Fakulti Ekonomi & Pengurusan UPM, Prof Madya Dzulkifly Mat Hashim, Ketua Laboratori Perkhidmatan Halal, IPPH UPM, Prof Dr Kamaruzzaman Yusoff, Pengarah Fakulti Tamadun Islam UTM pada 2 Julai 2014

Justeru, melahirkan ramai kepakaran dalam bidang industri amatlah diperlukan sama ada untuk merangka aplikasi yang lebih berkesan di peringkat pembuat polisi. Begitu juga dalam kalangan pengusaha industri, supaya aspek konsep dan aplikasi dapat difahami secara berkesan dan mendalam. Ini penting merangka aspek input, sistem dan output bagi menjana industri halal ke arah yang lebih dinamik.

Penekanan dan penegasan terhadap keperluan konsep halalan tayyiban telah menyebabkan industri halal membuka peluang kepada industri lain untuk terlibat secara bersepadu dan menyeluruh bagi membangunkan industri halal. Dalam sektor keusahawanan, pengusaha-pengusaha industri amat diperlukan, dalam bidang pelancongan, istilah pelancongan halal yang menyajikan makanan yang halal melalui tempat yang memenuhi kehendak syarak telah dirasakan perlu, dalam bidang kepakaran, keperluan tenaga sumber manusia seperti Eksekutif Halal dirasakan relevan dengan kehendak dan keperluan industri.

Malah, keupayaan Selangor sebagai sebuah negeri yang mempunyai infrastruktur yang lengkap dalam mempekasakan industri halal harus menjadi suatu asas yang kukuh bagi membentuk bidang-bidang baru yang boleh diterokai melalui konsep dan aplikasi halal yang diperkasakan. Untuk prospek jangka masa panjang, ia akan membentuk sebuah ekosistem halal yang bukan sahaja bermanfaat untuk umat Islam malah untuk kesejahteraan sejagat.

Jadual 5.3 Penerokaan Bidang-Bidang Baru

<b>Bidang Aplikasi</b>	<b>Contoh Aplikasi</b>
Pensijilan	Membuat pengesahahan halal kepada syarikat yang ingin mengesahkan produk mereka secara tepat, telus dan profesional.
Penarafan Standard	Membuat penarafan terhadap syarikat yang komited dan mempunyai sistem pencapaian dalam aplikasi halalan tayyiban yang komprehensif.
Pendidikan Halal	Menjadikan konsep dan aplikasi halal dijadikan sebagai subjek dalam silibus pengajian di sekolah dan universiti.
Keusahawanan Produk Halal	Mewujudkan sebuah badan, jabatan atau unit yang memfokuskan keusahawanan halal dalam bidang membangunkan input, proses dan output bagi memenuhi kehendak aplikasi halalan tayyiban.
Pelancongan halal	Menjadikan syarikat yang komited halal sebagai produk perlancongan untuk menarik pelancong memahami konsep dan aplikasi halal dalam semua aspek khusus dalam industri makanan.
Latihan Kemahiran	Mewajibkan setiap eksekutif halal yang dipilih mengikuti kursus eksekutif halal sama ada dalam bidang syariah mahupun sains secara lengkap.
Penguatkuasaan Undang-Undang	Mewajibkan mereka yang memasarkan produk untuk umat Islam hendaklah memohon pensijilan halal dan sebarang tanda, istilah, jenama, kata-kata yang menunjukkan kehalalan hendaklah disahkan oleh pihak berkuasa agama.
Penjenamaan	Menjenamakan halal sebagai sesuatu yang memenuhi kehendak syariah dan standard kualiti semasa.
Keusahawanan Halal	Memperkukuhkan usaha meningkatkan keusahawanan dalam industri halal dalam negara ini melalui keupayaan industri.

Sumber: Analisis Penyelidik, 2016

### **5.2.5 Penilaian Berterusan Keberkesanan Sistem Jaminan Halal**

Sebagai sebuah sistem yang baru dilaksanakan, kajian keberkesanan pelaksanaan terhadap Sistem Jaminan Halal dalam kalangan syarikat perlu dilakukan semula secara khusus. Ini kerana pelaksanaannya dalam kalangan pemegang sijil halal dan dalam kalangan mereka yang ingin mendapat pensijilan halal Malaysia masih di tahap yang rendah.

Ini kerana elemen yang penting dalam pelaksanaan SJH seperti pembentukan Jawatankuasa Audit Halal Dalaman (JAHD) tidak mampu dilaksanakan oleh pihak syarikat bertaraf IKS secara menyeluruh, usaha untuk memastikan pelaksanaannya hendaklah benar-benar berlaku dengan mengemukakan bentuk model pelaksanaan yang dijalankan dalam syarikat-syarikat yang lain. Di atas alasan tidak mendapat maklumat yang jelas serta pendedahan yang diberikan, banyak syarikat pemegang sijil halal ini gagal melaksanakannya dengan berkesan.

Selain itu, peranan auditor halal dalaman adalah penting. Oleh kerana tidak banyak syarikat yang melaksanakannya, adalah menjadi keperluan bagi JAKIM untuk membangunkan standard khas bagi auditor halal dalaman yang mempunyai peranan dan fungsi yang sepatutnya. Di samping itu, auditor hendaklah dilantik secara sah oleh pengurusan tertinggi sesebuah syarikat dan diberi sepenuh autoriti untuk mengambil sebarang tindakan pencegahan serta mempunyai autoriti untuk mendapatkan segala maklumat yang diperlukan bagi tujuan pencegahan seterusnya menjamin kesempurnaan pelaksanaan Sistem Jaminan Halal yang telah dibangunkan dalam sesebuah syarikat.

### 5.3 Pencapaian Objektif III

#### (Menilai Tahap Pematuhan Konsep Halalan Tayyiban yang dilaksanakan oleh Pengusaha IKS dalam Penghasilan Produk Makanan)

##### 5.3.1 Tahap Pematuhan Konsep Halalan Tayyiban

Pencapaian pengusaha terhadap amalan halalan tayyiban adalah rendah. Ini berdasarkan pematuhan terhadap aplikasi yang disediakan dan dibangunkan dalam industri kini. Sekiranya dilihat kepada aplikasi yang diwujudkan seperti MS1500:2009, MPPHM dan SJH, ternyata prestasi yang diperolehi untuk melayakkan syarikat ini mematuhi benar-benar elemen aplikasi halal adalah rendah.

Perkara ini dibuktikan dengan analisis yang dinyatakan dalam kajian di atas, berdasarkan jumlah statistik yang dikeluarkan, temu bual yang dijalankan berbentuk kaji selidik aplikasi yang dibangunkan, malah temu bual dengan juru audit JAKIM dan JAIS bagi melihat dan menilai tahap kepatuhan pengusaha ini, maka bolehlah dirumuskan bahawa pengusaha IKS sedia ada boleh dianggap mematuhi kehendak asas halal tanpa boleh dikategorikan sebagai mematuhi amalan halalan tayyiban dengan sepenuhnya.

Jadual 5.4 Tahap Pematuhan Aplikasi Konsep Halalan Tayyiban

Tahap	Realti Pengusaha	Penerangan
Tahap A	Memenuhi konsep Halalan Tayyiban	Syarikat memahami konsep halalan tayyiban dan aplikasinya dan sentiasa mengamalkannya. Contohnya: Syarikat A adalah dimiliki oleh pengusaha muslim yang komited mengamalkan konsep Halalan tayyiban dan sentiasa patuh keperluan yang terhadap dalam aplikasi halalan tayyiban seperti mendapat sijil halal, sijil GMP, GHP, HCCP dan sebagainya.
	Memenuhi aplikasi Halalan Tayyiban	
Tahap B	Memenuhi konsep Halalan Tayyiban	Syarikat patuh kepada keperluan konsep halalan tayyiban. Namun gagal memenuhi keperluan aplikasi halalan tayyiban. Contohnya: Syarikat B adalah pengusaha muslim yang mengamalkan konsep halalan tayyiban tetapi tidak mempunyai pensijilan halal.
	Memenuhi aplikasi Halal	
Tahap C	Memenuhi konsep Halal	Syarikat ini dimiliki oleh Syarikat C dimiliki oleh seorang muslim dan melaksanakan sistem jaminan halal dan memenuhi keperluan pensijilan halal.
	Memenuhi aplikasi Halal	

	Tayyiban	
Tahap D	Memenuhi konsep Halal	Syarikat ini sungguhpun memahami konsep halal dan aplikasinya tetapi mengamalkan aspek kualiti dalam penghasilan makanan.
	Memenuhi aplikasi Halal	

Sumber: Analisis Penyelidik, 2016

### 5.3.2 Pematuhan Konsep Halalan Tayyiban Harus Komprehensif

Sungguhpun jumlah pengusaha yang mendapat sijil halal semakin bertambah dari semasa ke semasa, pada pandangan penulis adalah wajar dinilai secara berterusan tahap pematuhan halalan tayyiban mereka yang wajar dilihat secara lebih komprehensif dan menyeluruh. Ini kerana, kepatuhan terhadap halalan tayyiban bukan sahaja diukur kepada produk yang dihasilkan, malah input, sistem dan output yang dibangunkan dan diaplikasikan harus diambil kira.

Sungguhpun takrifan halal berdasarkan MS1500:2009 dan MPPHM merangkumi aspek pematuhan hukum halal secara umum, kebersihan, kawalan dan pengurusan jaminan halal khususnya terhadap penghasilan output produk. Namun, hakikat yang sebenarnya konsep halalan tayyiban adalah bersifat menyeluruh bagi memenuhi kepatuhan terhadap syariah sama ada dalam aspek input, sistem dan output.

Jadual 5.5 Fokus Utama dalam Pembangunan Pengusaha dalam Industri Halal

Isu – Isu	Jangka Panjang
Bahan Mentah	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Pengukuhan Sekuriti Makanan</li> <li>✓ Menyediakan ladang ternakan</li> <li>✓ Menggalakkan penyertaan masyarakat dalam pertanian/perladangan/penternakan/perikan</li> <li>✓ Menyediakan pelan perancangan jangka panjang dan pendek</li> <li>✓ Menyediakan bon-bon untuk pelaburan</li> <li>✓ Mengukuhkan sistem waqaf dalam pembangunan bahan mentah dan sumber ramuan</li> <li>✓ Membentuk standard halal dan pensijilan halal di peringkat awal</li> </ul>
Kewangan	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Polisi Tawaran Skim Patuh Syariah</li> </ul>

Halal	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Menggalakkan pembukaan akaun patuh syariah</li> <li>✓ Memperkenalkan sistem Islam dalam kewangan dan pengurusan</li> <li>✓ Mengelak unsur riba dalam jual beli</li> <li>✓</li> </ul>
Pemasaran	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Menjadikan MIHAS acara dwitahunan</li> <li>✓ FAMA diperkukuhkan dalam pemasaran</li> <li>✓ Mewujudkan pasar raya halal</li> <li>✓ Menggalakkan penyertaan IKS dalam pasaran</li> </ul>
Pembangunan Standard Halal	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Pensijilan Halal bersifat mandatori (wajib)</li> <li>✓ Mewujudkan pensijilan halal di semua peringkat rantaian makanan</li> <li>✓</li> </ul>
Sumber Manusia	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Penerapan Pengajian Fiqh Halal</li> <li>✓ Mewajibkan Eksekutif Halal Pengajian Islam</li> <li>✓ Kursus Wajib Eksekutif Halal Teori dan Praktikal</li> <li>✓ Pembiayaan kewangan untuk pembangunan sumber manusia</li> <li>✓</li> </ul>
Perundangan	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Memperkenalkan Akta Halal</li> <li>✓ Memperkukuhkan Akta Perihal Dagangan</li> <li>✓ Menambahkan terma halal dalam Akta berkaitan seperti dalam akta makanan</li> <li>✓ Mewajibkan semua pengusaha yang membekalkan makanan untuk umat Islam mendapat sijil halal.</li> </ul>

Sumber: Analisis Penyelidik, 2016

Sungguhpun halalan tayyiban difahami sebagai suatu model yang lengkap dalam membangunkan aplikasinya, namun ia masih belum memadai kerana pada dasarnya istilah halalan tayyiban wajar menjadi satu *taklif syarīe* kepada pengusaha muslim. Malah, sebagaimana yang dinyatakan dalam bab-bab yang telah lalu untuk menjadikan sesebuah syarikat dapat menghasilkan produk yang benar-benar patuh halalan tayyiban, ia hendaklah pemiliknya adalah seorang muslim dan komited dengan segala keperluan yang ditetapkan dalam MS1500:2009 dan MPPHM. Pada masa yang sama harus mengambil kira peraturan dan perundangan yang ditetapkan khususnya APD 2011 dan mampu membangunkan SJH dalam syarikat.

### 5.3.3 Kelemahan Pelaksanaan Sistem Jaminan Halal

Dalam mengenalpasti tahap amalan halalan tayyiban dalam kalangan pengusaha IKS, penghayatan terhadap konsep dan aplikasi yang diwujudkan telah dianalisis dan mendapati kelemahan yang ketara adalah pelaksanaan Sistem Jaminan Halal (SJH). Selain kajian terhadap pelaksanaan aplikasi MS1500:2009, MPPHM, APD 2011 dan SJH, ternyata didapati amalan SJH adalah dilihat terlalu sukar dijalankan. Bahkan, jika kesemua aplikasi itu dijadikan ukuran untuk melihat sejauh manakah pencapaian pengusaha IKS, ternyata pencapaian bilangan syarikat bertaraf IKS adalah kecil jika dibandingkan syarikat bertaraf multinasional yang membangunkan Sistem Jaminan Halal. Ini dapat dilihat terhadap laporan yang dikeluarkan berkaitan komitmen syarikat terhadap SJH. Sehubungan dengan itu, sesuatu langkah bertindak harus diwujudkan melalui JAKIM untuk memastikan syarikat yang melaksanakan sistem jaminan halal sahaja boleh mendapat sijil halal.

Di samping itu, oleh kerana kebanyakan syarikat IKS tidak memenuhi keperluan yang terdapat dalam Sistem Jaminan Halal, contohnya Jawatankuasa Halal Dalaman dan Eksekutif Halal, satu standard yang baru berkaitan aplikasi pensijilan Halalan Tayyiban yang lebih menyeluruh tahap amalan aplikasi halalan tayyibannya perlu disediakan supaya elemen berkaitan halalan tayyiban ini disempurnakan dengan berkesan.

Pada asasnya, pematuhan amalan halalan tayyiban amat bergantung kepada tahap kefahaman pengusaha terhadap konsep dan aplikasi halal yang ditetapkan, kemahiran (*skills*) yang ada, insentif bantuan yang disediakan dan perancangan yang ada dalam membangunkan perusahaan yang dijalankan. Oleh itu, usaha harus dilaksanakan dengan mengenalpasti aspek-aspek ini bagi membangunkan kepatuhan kepada amalan halalan tayyiban.

#### **5.3.4 Keperluan Membangun Agensi Kerajaan dalam Industri Halal**

Pada dasarnya, usaha-usaha yang dilaksanakan oleh Kementerian Kesihatan Malaysia (KKM) dan Jabatan Kesihatan Negeri Selangor sebenarnya adalah dilihat sebagai sebahagian daripada usaha yang melengkapkan keperluan membangunkan aplikasi halalan tayyiban itu sendiri. Amalan kebersihan terhadap pengendalian makanan bagi memastikan penghasilan makanan yang sihat, berkualiti dan bermanfaat adalah suatu tuntutan Islam itu sendiri.

Dalam masyarakat industri khususnya pengusaha IKS, amalan kebersihan dilihat bermasalah kerana kurangnya komitmen dan amalan yang berterusan oleh pengusaha. Tahap kawalan yang dilaksanakan dalam semua peringkat industri harus dilaksanakan secara menyeluruh termasuklah melalui dasar dan polisi pengawasan dan penyelarasan yang bersepadu antara agensi kerajaan yang terlibat.

Justeru, menjadi suatu kepincangan terhadap aplikasi halalan tayyiban apabila amalan kebersihan tidak diberi perhatian kerana ia secara jelas menjejaskan imej umat Islam itu sendiri malah ia menggagalkan hasrat kerajaan itu sendiri. Berdasarkan analisis terhadap laporan berkaitan tahap keselamatan makanan yang diamalkan oleh pengusaha IKS sepertimana yang dikeluarkan oleh Kementerian Kesihatan Malaysia, tahap kualiti penjagaan kesihatan adalah menurun. Ini dilihat berdasarkan tinjauan ke lapangan terhadap pengusaha makanan. Di samping itu, tidak banyak syarikat yang mendapat pensijilan halal mempunyai standard seperti GMP, GHP dan HACCP. Ini berdasarkan kajian tahap amalan kebersihan dalam kalangan 50 premis makanan yang menjalankan penjualan makanan di gerai-gerai makanan dan restoren yang kebanyakannya mempunyai masalah dalam pengendalian makanan.

Sehubungan dengan itu, badan pensijilan halal seperti JAIS atau JAKIM seharusnya bekerjasama dalam aspek pemantauan dan pengawalan kebersihan secara kerap dan tersusun sepertimana yang dijalankan oleh pihak Jabatan Kesihatan Selangor yang menjalankan pemeriksaan secara agresif dan bersungguh-sungguh. Di samping itu, sudah tiba masanya pihak JAKIM dan JAIS diperkasakan dengan tenaga pemantauan halal secara lebih agresif untuk memastikan kepatuhan terhadap APD2011 dapat dilakukan dengan berkesan dan memastikan semua syarikat yang mempunyai sijil halal komited dengan standard MS1500:2009 dan aplikasi halalan tayyiban sepenuhnya. Malah, kemudahan yang disediakan di JAKIM dan JAIS harus bersifat semasa dan sentiasa berlaku peningkatan dalam penyediaan perkhidmatan yang rapi, tersusun dan profesional.

Menyedari aspek *food safety* adalah suatu yang amat penting bagi memenuhi elemen halalan tayyiban, usaha untuk memperkukuhkan syarikat industri dengan amalan kepatuhan halal hendaklah sentiasa dilaksanakan secara agresif melalui sistem kawalan yang lebih rapi dan bentuk penguatkuasaan yang bersifat menyeluruh. Malah, peranan JAKIM dan JAIN juga harus diberikan kuasa mengikut undang-undang yang ada untuk memeriksa atau menguatkuasa amalan halalan tayyiban terhadap syarikat-syarikat yang mempunyai pelanggan orang-orang Islam.

### **5.3.5 Keperluan Pengukuhan Sumber Manusia**

Menyedari bahawa pengurusan halal dalaman adalah suatu aspek penting yang perlu dipertegaskan perlaksanaannya khusus bagi mereka yang menjadi pemegang sijil halal, sesebuah syarikat yang diusahakan oleh pengusaha yang bertanggungjawab harus memenuhi keperluan pengurusan sepertimana yang dinyatakan dalam MS1500:2009.

Memandangkan hampir 95 peratus pemegang sijil halal tidak mempunyai sistem pengurusan dalaman, usaha-usaha tegas harus diberikan untuk memastikan elemen yang terdapat dalam pengurusan halal dilaksanakan. Seorang Eksekutif Halal berkelulusan Pengajian Islam adalah perlu dilantik bagi membangunkan syarikat terhadap pematuhan halalan tayyiban secara berkesan. Namun, masalah utama yang dikesan adalah berpunca daripada sikap ketidaksediaan dan ketidakfahaman pengusaha sendiri serta ketiadaan penekanan oleh pihak pengurusan pensijilan halal (JAKIM/JAIN) tentang keperluan Eksekutif Halal.

Di samping itu, elemen pengurusan halal dalaman bagi sesebuah syarikat, selain memantapkan sumber manusia, mereka juga harus mengukuhkannya dengan penyediaan dokumentasi yang telus dan tegas dalam bentuk pelaksanaan. Di samping itu, sistem amalan yang dilaksanakan dalam aplikasi halal seperti menubuhkan jawatankuasa halal dalaman dan sebagainya. Di samping itu, aspek pengurusan halal tidak hanya dilihat terhadap sistem pengurusan halalnya semata-mata, namun ia perlu diperluaskan kepada cara dan etika perniagaan yang dijalankan, komitmen syarikat terhadap halal melalui latihan kesedaran dan seumpamanya.

Satu bentuk dokumentasi berkaitan Sistem Pengurusan Halal hendaklah disediakan secara komprehensif dan dilaksanakan dengan berkesan dengan pelbagai pendekatan dan kaedah yang perlu dilaksanakan. Pada masa yang sama, pihak berkuasa yang

diiktiraf JAKIM dan JAIS harus memperkenalkan polisi yang mudah diamalkan oleh pihak industri dalam bidang halal. Mereka harus memperkenalkan kaedah model halalan tayyiban daripada aspek input, sistem dan output yang dapat dilaksanakan secara berkesan dalam kalangan pengamal industri.

Garis panduan berkaitan sistem jaminan halal hendaklah diperbanyakkan bagi mengukuhkan aplikasi halalan tayyiban melalui teknik kempen dan turun padang. Malah, program bimbingan dan latihan berbentuk praktikal harus diperbanyakkan dengan penglibatan agensi kerajaan yang lain yang menaungi usahawan seperti Felda, MARA, Felcra dan lain-lain.

Oleh kerana sistem pensijilan dan penarafan halal yang dilaksanakan oleh JAKIM dan JAIS pada hari ini perlu diselaraskan dengan berkesan, kegagalan penyelesaian kerja di antara kedua pihak akan merugikan umat Islam. Kewujudkan sikap ego antara kakitangan agensi bukan sahaja membuka kelemahan diri sendiri, malah dikhuatiri mengalami kemusnahan.

### **5.3.6 Keperluan Penambahbaikan Tugas Pengurusan Pensijilan Halal**

Peranan JAKIM sebagai sebuah agensi kerajaan dalam pengurusan pensijilan halal harus diperkasakan. Menyedari tugas pengurusan pensijilan halal semakin bertambah dengan keadaan semasa, JAKIM dan JAIS harus merombak sistem sedia ada sama ada untuk mencari jalan mempercepatkan tugas mengesahkan halal dalam kalangan pengusaha industri. Tugas-tugas tersebut termasuklah dalam pelaksanaan audit pengesahan, audit pemantauan dan pengesahan halal. Pada masa yang sama tugas pengurusan pensijilan halal boleh ditambahbaikkan melalui penyelidikan yang

menghasilkan impak bagi mengatasi kepincangan dan masalah yang berlaku dalam industri.

Bersesuaian dengan usaha membangunkan industri halal di Selangor, peranan Kerajaan Negeri amat signifikan melalui komitmen kerajaan negeri melalui perancangan dan perbelanjaan yang digunakan untuk memantapkan industri halal. Namun, elemen kawalan dilihat tidak diberikan perhatian sewajarnya apabila JAIS tidak menjalankan pemantauan dan penguatkuasaan sijil halal yang diberikan. Penguatkuasaan yang dijalankan adalah bergantung sepenuhnya kepada pihak JAKIM.

Di samping itu, aplikasi pemantauan dan pengawalan halal harus ditingkatkan dengan penglibatan masyarakat pengguna supaya kes-kes yang berkaitan halalan tayyiban dapat ditangani dengan berkesan. Untuk itu, pihak JAKIM, JAIS dan Agensi-agensi lain berkaitan usahawan harus sentiasa mengadakan penyelarasan berterusan bagi meningkatkan kualiti amalan aplikasi halalan tayyiban dalam kalangan usahawan khususnya IKS di Selangor.

Jadual 5.6 Cadangan Pembangunan Pengusaha Makanan dalam Industri Halal

<b>Perkara</b>	<b>Realiti</b>	<b>Program Penambahbaikan</b>
Taraf Pemilikan Syarikat	Banyak dimiliki oleh bukan Islam	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Motivasi keusahawanan</li> <li>✓ Kempen kesedaran</li> <li>✓ Bantuan bimbingan dan dana</li> <li>✓ Program Turun Padang</li> </ul>
Tahap Kawalan Kebersihan	Banyak IKS di tahap yang sederhana	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Pendidikan dan bimbingan</li> <li>✓ Penyediaan Modul Pakej halalan tayyiban</li> <li>✓ wajibkan GMP/GHP</li> <li>✓ disenaraihitamkan jika langgar amalan kebersihan</li> </ul>
Pensijilan Halal	Banyak dimiliki oleh bukan Islam	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ kelonggaran prosedur untuk IKS mendapat bimbingan agensi yang lain</li> <li>✓ Peningkatan program kesedaran</li> </ul>
Pengawalan Halal	Tidak dilaksanakan secara mantap oleh negeri	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Akta Halal wajar disegerakan</li> <li>✓ JAKIM harus diberi kuasa</li> <li>✓ unsur syubhah dalam kewangan dan modal</li> </ul>

		perniagaan turut disertakan dalam aktiviti pemantauan ✓ Penarikan sijil sekiranya berlaku ketirisan dan penyalahgunaan perniagaan menyalahi syarak
Pengurusan Halal Dalaman	Bergantung kepada JAKIM	✓ wujudkan unit khas berkaitan SJH <ul style="list-style-type: none"> <li>○ kepakaran diperkasakan</li> <li>○ aktiviti turun padang</li> </ul>
Halal International Selangor	Berpotensi untuk maju	✓ perlu diselaras dengan kerajaan negeri dan NGO ✓ Konsep yang terlalu tinggi harus disederhanakan dengan melihat realiti yang berlaku dalam industri halal

Sumber: Analisis Penyelidik, 2016

Oleh kerana keperluan terhadap kesedaran halal perlu ditingkatkan, pihak JAKIM dan JAIS harus bekerjasama secara serius untuk meningkatkan kesedaran berkaitan halal dengan melibatkan kerjasama semua pihak dalam masyarakat secara agresif dan tidak bermusim sepertimana yang berlaku pada masa ini.

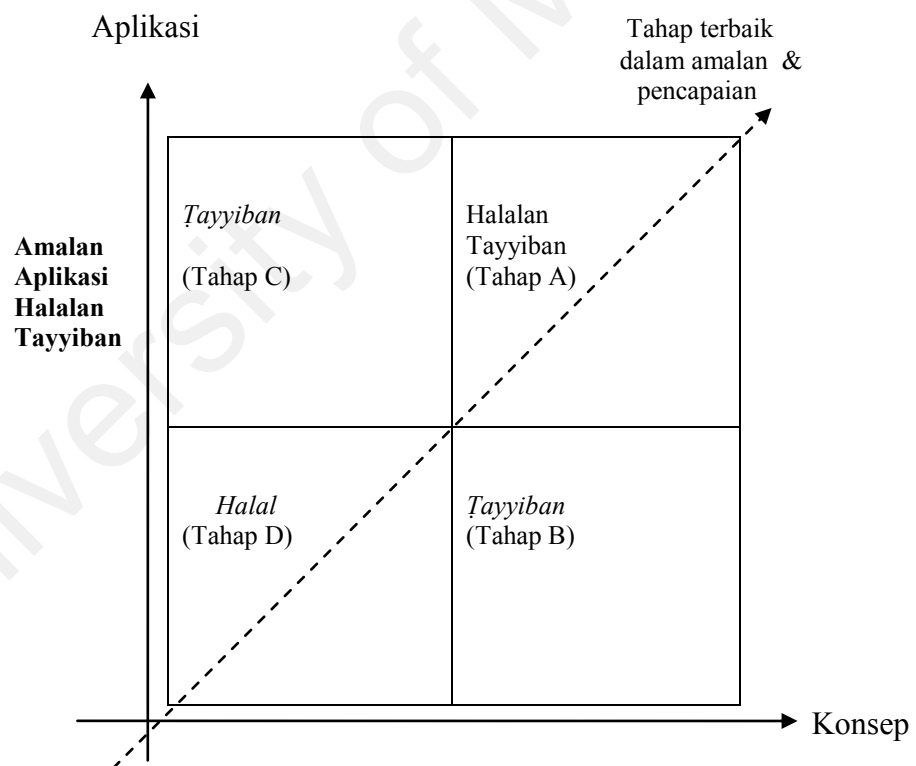
Tambahan pula, sumber makanan adalah penting untuk dipastikan mencukupi dan memenuhi kehendak halalan tayyiban, justeru JAKIM dan JAIS harus membuat kerjasama dan memantau segala polisi dan aplikasi yang diwujudkan bagi meningkatkan kualiti dan kuantiti usahawan dalam bidang pertanian dan asas tani secara lebih agresif.

## 5.4 Pencapaian Objektif IV (Menghasilkan Model dan Cadangan Pembangunan Industri Halal)

### 5.4.1 Model Pembangunan Berdasarkan Tahap Pencapaian Pengusaha

Kajian ini merumuskan bahawa dalam usaha membangunkan konsep halalan tayyiban dalam kalangan pengusaha IKS, pencapaian pengusaha terhadap kepatuhan konsep halalan tayyiban dapat dinilai berdasarkan tahap pencapaian pengusaha. Ini dapat diteliti berdasarkan rajah berikut untuk memberi ukuran sejauhmanakah tahap amalan tersebut diamalkan dalam penghasilan produk.

Rajah 5.1: Tahap Pematuhan Aplikasi Konsep Halalan Tayyiban<sup>596</sup>



Sumber: Analisis Penyelidik, 2016

<sup>596</sup> Pengusaha IKS yang terbaik adalah mereka yang mampu berada di Tahap A di mana mereka bukan sahaja berupaya menghayati konsep halalan tayyiban dengan sepenuhnya mengikut kehendak al-Qur'an dan syariah, pada masa yang sama mampu mematuhi sepenuhnya aplikasi konsep halalan tayyiban yang diwujudkan sama ada dalam bentuk pensijilan, prosedur halal, piawaian undang-undang halal dan memastikan amalan wajib seperti diperuntukkan dalam syariah

Dalam rajah ini jelas menunjukkan bahawa tahap pencapaian bagi pengusaha dapat dinilai berdasarkan pencapaian pengusaha yang boleh dikategorikan kepada A, B, C atau D. Pengusaha yang berjaya adalah mereka yang bukan sahaja memahami konsep dan aplikasi halalan tayyiban, malah mengamalkannya dalam perusahaan yang mereka jalankan. Pengusaha yang berada di tahap B, adalah mereka yang memahami konsep dengan baik namun tidak berusaha untuk memenuhi keperluan halalan tayyiban termasuklah memohon pensijilan halal dan mematuhi keperluan SJH. Begitu juga mereka yang dikategorikan dalam kumpulan C dan D yang boleh dinilai berdasarkan komitmen mereka dalam menguasai konsep dan aplikasi.

Jadual 5.7 Tahap Pematuhan Konsep Halalan Tayyiban

Tahap	Realti Pengusaha	Penerangan
Tahap A	Memenuhi konsep halalan tayyiban	Syarikat memahami konsep halal dan melaksanakan aplikasinya dalam semua keperluan aplikasi.
	Memenuhi aplikasi halalan tayyiban	
Tahap B	Memenuhi konsep halalan tayyiban	Syarikat memahami konsep halal tetapi tidak memenuhi keperluan aplikasi seperti tidak memohon sijil halal
	Tidak Memenuhi aplikasi halal	
Tahap C	Tidak Memenuhi konsep halal	Syarikat tidak memahami konsep halal (pemilik bukan Islam) tetapi melaksanakan aplikasi halal (ada sijil halal)
	Memenuhi aplikasi halal	
Tahap D	Tidak memenuhi konsep halal	Syarikat tidak memahami konsep halal dan tidak ingin memenuhi aplikasi halal
	Tidak memenuhi aplikasi halal	

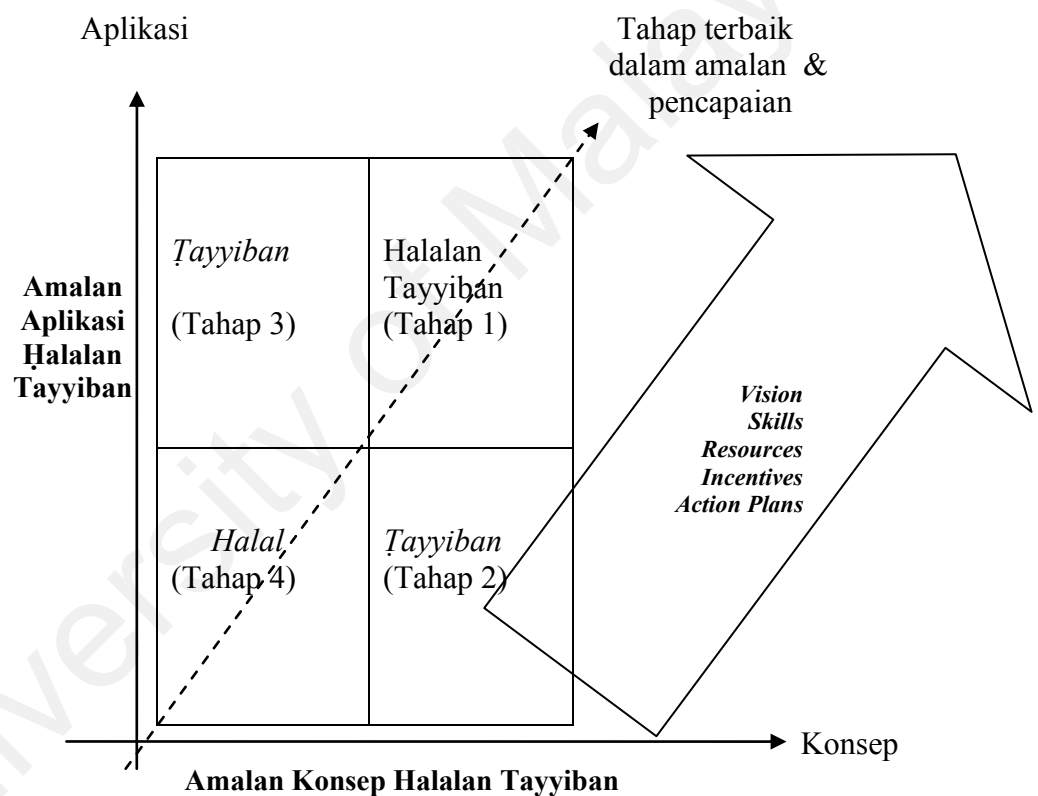
Sumber: Analisis Penyelidik, 2016

Pengusaha IKS yang terbaik adalah mereka yang mampu berada di Tahap A di mana mereka bukan sahaja berupaya menghayati konsep halalan tayyiban dengan sepenuhnya mengikut kehendak al-Qur‘ān dan syariah pada masa yang sama mampu mematuhi sepenuhnya aplikasi halalan tayyiban yang diwujudkan sama ada dalam bentuk pensijilan, prosedur halal, piawaian undang-undang halal dan memastikan amalan wajib seperti diperuntukkan dalam syariah dilaksanakan seperti solat, zakat, patuh syariah dalam perbankan dan sebagainya.

### 5.4.2 Elemen Pembangunan Keusahawanan Halalan Tayyiban

Bagi melahirkan pengusaha IKS yang menguasai konsep halalan tayyiban melalui aplikasi yang dibangunkan termasuklah MS1500:2009, MPPHM dan SJH, sewajarnya bagi agensi tertentu mengenal pasti faktor-faktor seperti yang dinyatakan seperti matlamat yang jelas (*vission*), kemahiran, sumber yang dimiliki, insentif yang disediakan serta pelan jangka panjang yang dilibatkan penyertaan pengusaha IKS.

Rajah 5.2: Model Pembangunan Keusahawanan Halalan Tayyiban



Sumber: Analisis Penyelidik, 2016

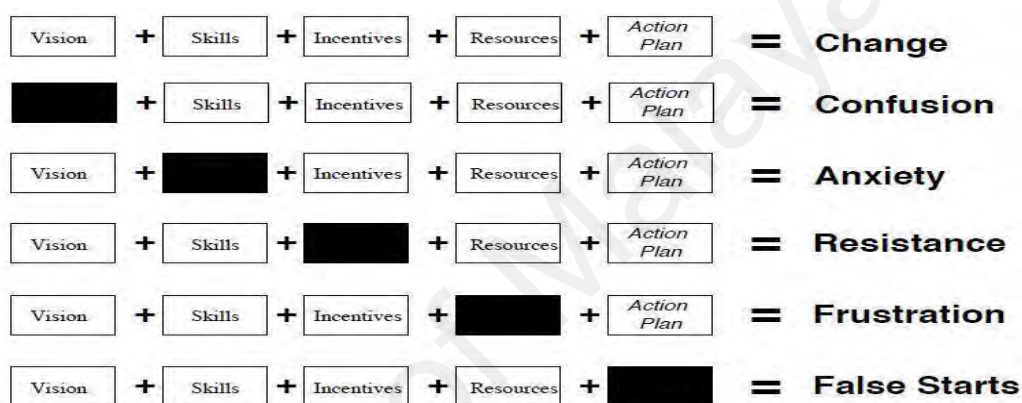
Dalam rajah di atas menunjukkan keperluan aspek yang dinyatakan dalam membangunkan kepatuhan mereka dalam industri halal. Pengusaha IKS yang mempunyai jumlah yang ramai itu harus disedarkan tentang matlamat yang ingin dicapai, kemahiran yang perlu disediakan, sumber yang perlu diperbaharui dari semasa ke semasa dan keperluan insentif untuk memberi ransangan yang berterusan kepada pihak pengusaha.

### 5.4.3 Strategi Pembangunan Pengusaha IKS dalam Industri Halal

Sungguhpun jumlah yang ramai, pengusaha IKS harus dilkenalpasti secara mendalam tentang produk yang ingin dihasilkan atau dipasarkan dalam industri halal. Sehubungan dengan itu, adalah menjadi suatu keperluan bagi semua pihak yang terlibat dalam membangunkan keusahawanan halal dapat melaksanakan langkah-langkah seperti berikut:

#### a) Mengenalpasti Tahap Penglibatan Pengusaha

Rajah 5.3 Membangunkan Potensi Usahawan dalam Industri Halal



Adapted from Knoster, T., Villa R., & Thousand, J. (2000). A framework for thinking about systems change. In R. villa & J. Thousand (Eds.), Restructuring for caring and effective education: Piecing the puzzle together (pp. 93-128). Baltimore: Paul H. Brookes Publishing Co.

#### b) Menangani Keadaan Pengusaha dalam Industri Halal

*CHANGE – CONFUSION – ANXIETY – RESISTANCE – FRUSTRATION – FALSE STARTS*

#### c) Melaksanakan Agenda Penambahbaikan Usahawan IKS

*Vission* – Pengusaha dilatih dan dibimbing untuk mempunyai *vision* yang jelas dalam konsep halal

*Skills* – Pengusaha dilengkapi dengan kemahiran untuk aplikasi halalan tayyiban

*Incentives* – Pengusaha dibantu dalam pelbagai bentuk insentif yang disediakan

*Resources* – Pengusaha diberi peluang untuk mempunyai sumber

*Action Plan* – Pengusaha dilibatkan dalam *action plan* untuk strategi jangka pendek dan panjang

#### d) Mengurus Kerangka Pelan Pelaksanaan

- Tahap 1** : Mengenalpasti Pengusaha dan Latar Belakang
- Tahap 2** : Mengenalpasti Perkembangan Perusahaan Yang Dijalankan
- Tahap 3** : Menambahbaikan Pencapaian Pengusaha dalam Industri Halal
- Tahap 4** : Membuat Penilaian dan Merangka Strategi Bertindak

Bagi melaksanakan usaha pembangunan usahawan, tumpuan terhadap empat tahap ini dilihat perlu dilaksanakan jika ingin melihat perubahan. Ini termasuklah mengenal pasti empat langkah yang perlu seperti mana dinyatakan di atas.

#### **5.4.4 Keperluan Suatu Modul Pengajian Halal Yang Komprehensif**

Bagi menjamin amalan halalan tayyiban dapat dilaksanakan dengan berkesan, keperluan memahami konsep dan aplikasi halalan tayyiban adalah penting. Oleh itu, ia haruslah dibentuk melalui suatu bidang pengajian yang wajar diperkenalkan yang mungkin dikenali sebagai *Fiqh al-Halal* khususnya berkaitan *al-At'imah* (pemakanan) yang bukan sahaja ditekankan tentang kefahaman konsep malah aplikasi yang perlu difahami dan dipraktiskan oleh individu pengguna, mahupun pengusaha dalam industri.

Malah, modul pengajian halal yang mempunyai kaitan dengan *Fiqh al-At'imah* bukan sahaja membincangkan apa yang halal dan haram dimakan, malah keperluan kepada aplikasi dalam tempat pemprosesan makanan dalam industri halal seperti aplikasi taharah dalam industri makanan, aplikasi sembelihan dan industri rumah sembelihan dan sebagainya. Di samping itu, aspek perundangan, pembentukan standard, pensijilan dan pengurusan halal dalaman yang wajar diberi pendedahan, di samping mengetahui dan memahami konsep dan aplikasi fatwa-fatwa yang berkaitan.

Justeru, dengan memahami semua aspek berkaitan ilmu tersebut, diharap mampu melahirkan mereka yang mahir menguasai bidang industri halal dan mampu mencorakkannya berdasarkan kehendak syarak. Ini kerana, mereka yang menguasai konsep dan aplikasi mampu mencorakkan industri ini untuk patuh secara lebih komprehensif.

#### **5.4.5 Penambahbaikan Pengurusan Pensijilan Halal Malaysia**

Dalam memastikan konsep dan aplikasi halalan tayyiban terus dibangunkan dan dijadikan matlamat utama dalam membangunkan industri halal, aspek kesedaran dan

kefahaman dalam kalangan pengusaha adalah suatu yang amat penting untuk ditingkatkan. Ini sedikit sebanyak memberi kesan dalam aspek pembangunan usahawan itu sendiri. Perkara ini termasuklah mengajak pengusaha untuk memohon pensijilan halal yang kebanyakan pengusaha merasai kepayahan dan kerumitan untuk memenuhi kehendak yang ditetapkan. Malah, sebagai sebuah badan tunggal dalam pengurusan pensijilan halal dalam negara ini, JAKIM atau JAIN harus menjadi badan yang profesional mendidik masyarakat industri tentang prosedur yang ditetapkan secara lebih agresif. Ini termasuklah mendidik masyarakat industri khususnya yang bertaraf industri kecil dan sederhana tentang apa dan bagaimana menyelesaikan masalah mereka dengan berkesan.

Ini bersesuaian dengan dengan nama Bahagian Hab Halal JAKIM yang seharusnya tidak dihadkan kepada pensijilan malah bertindak menjadi pendidik kepada masyarakat industri dengan konsep dan aplikasi halal tersebut. Di samping istilah ‘hab halal‘ yang tertera pada namanya seharusnya dinilai kembali fungsinya yang tidak seharusnya statik dengan hanya menumpukan pengurusan dalam pensijilan halal semata-mata. Hal ini kerana istilah hab halal adalah istilah yang berkait rapat dengan pembangunan konsep dan aplikasi halalan tayyiban secara lebih agresif dan menyeluruh dalam industri halal. Hal ini termasuklah menjadi sebuah jabatan yang bergerak turun padang memberi kesedaran kepada rakyat Malaysia tentang tanggungjawab industri mengamalkan aplikasi halalan tayyiban dan berusaha untuk menyekat sebarang bentuk produk yang membahayakan umat Islam dalam negara ini termasuklah produk haram, produk merosakkan kesihatan dan produk yang tercemar dengan bahan-bahan terlarang. Sungguhpun usaha ini dilihat mengambil tugas kementerian atau agensi lain, dalam mengukuhkan tugas dan peranan JAKIM dan JAIN sebagai badan yang melaksanakan *-al-amr bi al-ma,rūf wa al-nahy ,,an al-munkar”*, sebarang bentuk penyalahgunaan,

penyelewengan dan penipuan di atas nama halal adalah suatu yang tidak boleh dikompromi sama sekali dan perlu dibanteras.

Sehubungan dengan itu, segala dasar dan perancangan sedia ada harus dianalisis dan disemak semula bagi memastikan usaha-usaha memperkukuhkan konsep dan aplikasi halal tidak ditumpukan secara statik terhadap pengurusan pensijilan semata-mata. Bahagian Hab Halal atau JAKIM sendiri seharusnya *champion* dalam mengetengahkan usaha-usaha membangunkan masyarakat dan mencegah sebarang bentuk keadaan yang menjejaskan Islam dan umat Islam dalam negara ini termasuklah apa yang dikaitkan dengan pembentukan dasar dan polisi, pemeraksanaan pengurusan pensijilan, pengukuhan silibus pendidikan dan bimbingan, pengukuhan sumber manusia dan sistem kawalan halal yang berterusan.

#### **5.4.6 Keperluan Pengukuhan *Food Security* dalam Membangun Industri Halal**

Sungguhpun semenjak tahun 1951 sehingga kini, Malaysia telah melaksanakan pelbagai Rancangan Malaysia yang banyak menumpukan usaha bagi meningkatkan penghasilan bidang pertanian. Agensi yang ditubuhkan seperti MARA, Felda, Felcra, Kejora, Risda, MARDI, Kesedar, Ketengah dan lain-lain lagi yang mempunyai hasrat yang tinggi bagi membantu petani, pesawah, peneroka dan sebagainya.<sup>597</sup>

Aplikasi halalan tayyiban sungguhpun tidak menyentuh aspek keselamatan makanan secara serius, namun ia mempunyai kaitan yang amat rapat. Keadaan ini khususnya dikaitkan dengan pembangunan input atau sumber halal kepada penghasilan produk makanan. Hal ini kerana sumber makanan sama ada daripada haiwan, tumbuhan

---

<sup>597</sup> Zaid Ahmad dll, *Hubungan Etnik Di Malaysia*, Oxford Fajar Sdn Bhd, Shah Alam, 2006.

mahupun bahan kimia harus dijamin bekalannya yang mencukupi dan memenuhi kehendak halalan tayyiban.

Oleh itu, mengambil kira aspek pengurusan sekuriti makanan, adalah amat perlu diberi fokus sewajarnya untuk melahirkan pengusaha-pengusaha di peringkat ini. Ini kerana sumber makanan yang dijamin dan diurus dengan baik akan menghasilkan produk yang berkualiti. Rantainya makanan halal adalah perlu dilihat dengan teliti aspek pertanian kerana ia adalah sumber asas kepada aplikasi halalan tayyiban. Kajian mendapati sumber komoditi negara menyumbang kepada kelestarian pembangunan industri halal. Oleh itu, sumbangan bidang pertanian dan perladangan dalam industri halal adalah sesuatu yang tidak boleh dinafikan. Penumpuan dan fokus perancangan kerajaan dalam industri halal harus ditingkatkan bagi memperkasa aspek ini.

Menghubungkan amalan baik dalam pengurusan pertanian sebagai suatu yang memenuhi kehendak konsep dan aplikasi halalan tayyiban. Di samping membuat pemantauan dan penilaian terhadap keperluan makanan yang mencukupi dalam kalangan rakyat Malaysia dan sentiasa memantau keberkesanan dasar-dasar yang sedia ada dalam pertanian.

Pada hemat penulis, usaha menyelaraskan aplikasi yang wujud dalam penyediaan sistem penternakan, pertanian, perladangan sebagai suatu keperluan bagi memenuhi aplikasi halalan tayyiban. Di samping itu, usaha menyaring dan menganalisis kajian-kajian yang dijalankan dalam bidang pertanian khususnya penghasilan produk berteknologi tinggi harus dimanfaatkan dengan sebaik mungkin sama ada menjadikan MARDI dan FAMA sebagai agensi yang memperkasakan amalan halalan tayyiban dalam kalangan petani dan peladang. Malah, penyediaan garis panduan yang lengkap berkaitan konsep halalan

tayyiban bermula daripada pembangunan asas tani amat perlu memandangkan kaitannya yang amat rapat.<sup>598</sup>

#### **5.4.7 Keperluan Pengukuhan Amalan Hisbah dalam Aplikasi Halal**

Menyedari bahawa keberkesanan aplikasi halalan tayyiban adalah bergantung terhadap kepatuhan pihak industri terhadap aplikasi halal, maka usaha-usaha yang bersepadu harus dijalankan untuk memperkemas sistem kawalan halal sedia ada dengan merangsang elemen yang memperkukuh sistem kawalan halal termasuklah dalam aspek penggubalan dasar dan penguatkuasaannya yang menyeluruh. Bahkan, sistem pemantauan tersebut hendaklah dilaksanakan penambahbaikan dari semasa ke semasa bukan hanya melalui tenaga manusia, malah kecanggihan teknologi sistem kawalan yang diperkemaskan sentiasa. Di samping itu, membina jaringan yang lebih sistematik antara industri dan NGO serta pihak berkuasa adalah suatu langkah yang perlu.

Oleh itu, bagi memantapkan industri dan perusahaan halal khusus dalam kalangan pengusaha IKS, peranan undang-undang kawalan halal atau yang berkaitan dengannya harus diperkasa. Sungguhpun di Malaysia terdapat undang-undang yang mencegah penipuan dan penyalahgunaan istilah halal, ia tidak dapat dilaksanakan dengan berkesan sekiranya ketiadaan penguatkuasaan. Di samping itu, penguatkuasaan undang-undang dan peraturan berkaitan kawalan kebersihan dan amalan kualitinya perlu ditingkatkan melalui gerak kerja pemantauan dan penguatkuasaan yang berterusan dan sentiasa diperkasa.

Namun, perkara ini tidak akan menjadi suatu realiti sekiranya usaha mengukuhkan sistem kawalan halal tidak dilaksanakan. Konsep hisbah yang dianjurkan Islam yang

---

<sup>598</sup> Asmak Ali, Zalekha Yusoff, "Pemeriksaan Ummah Melalui Agro", Kertas Kerja dalam Seminar Kebangsaan Kecemerlangan Tamadun Islam dalam Agro, Sains dan Teknologi, pada 1-2 April 2008 di Akademi Pengajian Islam Universiti Malaya.

menekankan aspek kawalan dan pemantauan haruslah direalisasikan melalui pelbagai bentuk peraturan, polisi, garis panduan dan amalan. Di samping itu penyelarasan penguatkuasaan di antara negeri dan pusat harus disepadukan bagi membentuk *team work* penguatkuasaan yang berkesan.

Pada hemat penulis, pihak JAIS melalui unit halalnya seharusnya melipatgandakan aktiviti pemantauan dengan berkesan supaya tahap aplikasi halal dapat ditingkatkan dalam industri. Pihak JAIS seharusnya mewujudkan sistem kawalan halal yang komprehensif untuk mengenalpasti tahap amalan halalan tayyiban dalam kalangan pengamal industri. Oleh kerana, amalan pengkelasan itu tidak ada, adalah menjadi suatu kesukaran kepada pihak kerajaan untuk mengenalpasti tahap amalan pematuhan halalan tayyiban dalam kalangan pengusaha. Malah, pihak JAKIM dan JAIS seharusnya membahagikan usahawan di peringkat IKS mengikut kluster (sebagaimana model yang dicadangkan) untuk memudahkan perancangan kawalan halal yang lebih berkesan.

Di samping itu, cadangan menubuhkan sebuah jabatan berkaitan hisbah harus dimanfaatkan dengan mencadangkan suatu bahagian yang memberi tumpuan terhadap sistem hisbah berkaitan kawalan halal dalam produk industri dalam negara ini. Kawalan halal dapat mempertingkatkan pematuhan dalam kalangan pengusaha industri khususnya pematuhan amalan halalan tayyiban.

#### **5.4.8 Cadangan Pemerksaan Agensi Keusahawanan**

Terdapat pelbagai agensi yang ditugaskan melaksanakan agenda pemerksaan usahawan dalam negara ini. Kepelbagaian agensi yang terlibat menyebabkan usaha-usaha membantu usahawan dilihat lebih terfokus dan memberi kesan dalam usaha membangunkan industri halal dalam negara ini.

Ini dapat dilihat dengan kewujudan kementerian dan agensi seperti Kementerian Pembangunan Luar Bandar, Majlis Amanah Rakyat (MARA), Perbadanan Kemajuan Ekonomi Negeri (PKEN), Pusat Daya Pengeluaran Negara (NPC), Pusat Pembangunan Usahawan Malaysia (MEDEC) dan Perbadanan Pembangunan Bandar (UDA) harus diperkasakan dalam aspek industri halal. Di samping itu, institusi sokongan yang ditubuhkan adalah seperti Institut Keusahawanan Negara (INSKEN), Perbadanan Usahawan Nasional Berhad (PUNB), Perbadanan Pembangunan Industri Kecil dan Sederhana (SMIDEC), Bank SME dan Majlis Pembangunan PKS Kebangsaan (MPPK). Di peringkat negeri, boleh dikatakan agensi-agensi berkenaan mempunyai hubungkait sama ada wakil mahupun dalam bentuk cawangan.

Jadual 5.9 Skop Agensi dalam Pemeraksanaan Industri Halal

<b>Skop</b>	<b>Agensi</b>
Bidang Pembangunan Konsep Halal	JAKIM/JAIN/MAIN/Majlis Fatwa/ HIS
Bidang Pembangunan Aplikasi	JAKIM/Jab Standard/SIRIM KPDNKK Kem Kesihatan Kem Industri Asas Tani Halal International Selangor
Bidang Keusahawanan Industri Halal	HDC SME Corp Kem Luar Bandar Halal International Selangor

Sumber: Analisis Penyelidik, 2016

Boleh dikatakan kesemua agensi yang telah ditubuhkan adalah untuk membantu usahawan. Namun, tidak semua agensi berkenaan memfokuskan pembangunan usahawan bagi industri halal. Ini kerana terdapat banyak skim yang diwujudkan bagi membantu usahawan. Tambahan pula, kepelbagaian bantuan yang diberikan termasuklah kemudahan kewangan seperti pinjaman mudah, pembiayaan ekuiti, modal urus niaga dan jaminan kredit bantuan bukan bentuk kewangan juga disediakan seperti kemudahan teknikal, keutamaan kontrak kerajaan, infrastruktur sokongan bagi memudahkan aktiviti keusahawanan, meningkatkan kapasiti dan keupayaan perusahaan

kecil menerusi pelbagai bidang terutamanya pemasaran dan promosi, pembangunan modal insan, khidmat nasihat dan pembangunan produk.<sup>599</sup>

#### **5.4.9 Penjana Potensi Industri Halal di Selangor**

Di Selangor khususnya dan Malaysia amnya, usaha untuk mengukuhkan industri halal dilihat telah dan sedang dilaksanakan dengan giat melalui pelbagai agensi dan kementerian yang diwujudkan. Di peringkat negeri, Selangor menunjukkan komitmennya apabila pada tahun 2016, perbelanjaan khusus diperuntukkan melalui Halal International Selangor (HIS).

Di peringkat Persekutuan, kewujudan HDC sebagai agensi mengembangkan industri halal adalah suatu langkah yang baik dan wajar dibantu secara lebih agresif. Oleh kerana pembangunan industri halal bukan semata-mata untuk mencari keuntungan, integriti kepatuhan pengusaha terhadap konsep halal itu sendiri adalah penting.

Di samping itu, kerjasama kedua-dua pihak sama ada kerajaan negeri dan persekutuan dalam membangunkan industri halal adalah penting untuk memanfaatkan segala peluang pelaburan yang dilaksanakan di dalam negeri Selangor. Dengan segala manfaat yang diperolehi melalui peluang pekerjaan kepada rakyat yang meningkat, ia sedikit sebanyak telah membantu menaikkan taraf pendapatan penduduk bagi membina kehidupan yang lebih baik.

---

<sup>599</sup> Laporan Tahunan PKS 2005 (Kuala Lumpur: Bank Negara Malaysia, 2006)

#### **5.4.10 Pembangunan Sumber Manusia dalam Industri Halal**

Di Selangor, usaha untuk menjadikan sesebuah syarikat itu komited dengan standard halal yang dimiliki adalah suatu perkara penting yang perlu kepada pemerhatian dan langkah-langkah proaktif pihak berkuasa. Justeru, JAKIM dan JAIN harus memelopori usaha menjana tenaga sumber manusia dalam bidang halal yang mempunyai pelbagai cabang dan bentuk. Mereka yang terlibat dalam membangunkan industri halal haruslah melihat pencapaian terhadap amalan halalan tayyiban yang merupakan suatu bentuk pencapaian terbaik bagi melengkapkan keperluan umat Islam dan rakyat dalam negara ini.

Perkara ini hendaklah dilaksanakan dalam pelbagai peringkat sama ada di peringkat kerajaan, pengamal industri, penyelidik mahupun pihak pengguna. Pelbagai kemahiran dan pengetahuan yang khusus untuk membangunkan sumber manusia dalam industri halal harus difokuskan dengan menggabungkan beberapa disiplin ilmu semasa seperti bidang syariah, sains dan industri yang mempunyai kaitan rapat dengan industri halal. Selain itu kajian dan analisis secara mendalam terhadap konsep dan aplikasi halal harus difokuskan ke arah melaksanakan aplikasi halalan tayyiban dengan berkesan. Hasrat ini dapat dilakukan sekiranya pihak kerajaan, industri dan pihak institusi pengajian diselaraskan usaha serta matlamat ke arah itu.

Institusi pengajian seharusnya mampu melahirkan graduan-graduan yang berkualiti untuk disumbangkan kepada pihak industri dan pihak kerajaan bagi memperkukuhkan usaha bagi pencapaian amalan halalan tayyiban dalam kalangan pengeluar di industri secara lebih berkesan. Ini bermula apabila pihak universiti berani memperkenalkan bidang pengajian yang tepat dan silibus yang komprehensif berkaitan industri halal.

Jadual 5.10 Keperluan Sumber Manusia dalam Industri Halal

<b>Bidang Sumber Manusia</b>	<b>Keperluan</b>
Kerajaan	Sebagai auditor halal Pengurus Pensijilan Halal Penyelaras Program Pengurus Projek Halal Pembimbing (consultant)
Industri	Eksekutif Halal Penyembelih Auditor Dalaman Penasihat Halal Pekerja
Pusat Pengajian	Penyelidik Halal Pensyarah / tutor
NGO	Pemantau Penganalisis Kempen dan Kesedaran

Sumber: Analisis Penyelidik, 2016

Menyedari kepelbagaian peranan dan fungsi yang wujud melalui sumber manusia khusus dalam bidang halal, peluang dilihat amat terbuka bagi melahirkan seramai mungkin tenaga sumber manusia bagi memantapkan konsep dan aplikasi halal dalam negara ini. Persoalan yang timbul kini adalah sejauhmana seriusnya pihak kerajaan, industri dan NGO mengambil peluang ini untuk membangunkan sumber manusia dalam bidang halal.

Jadual 5.11 Cadangan Pembangunan Keusahawanan Halal

ASPEK TUMPUAN	REALITI SEMASA	CADANGAN
PEMBINAAN MATLAMAT <i>Vission</i>	Matlamat pengusaha kebanyakannya tidak jelas dan kabur. Sebahagian besar pengusaha IKS hanya melaksanakan pematuhan halal berdasarkan tahap kefahaman dan pengetahuan yang ada. Latar belakang perniagaan dan produk yang dihasilkan menggambarkan bidang atau skop yang tidak mampu dikembangkan perusahaan ke peringkat global.	Kerajaan perlu mengenalpasti pengusaha dalam industri ini dan menyediakan program kesedaran untuk membina matlamat (vision) Matlamat hanya dapat diperolehi apabila memahami aspek konsep dan aplikasi. Ini dapat dilaksanakan sekiranya asas-asas berkaitan halalan tayyiban sebagaimana dibahasakan dalam al-Quran dan hadis, serta perbahasannya dalam syariah diterapkan secara lebih mendalam.
PEMBINAAN KEMAHIRAN <i>Skills</i>	Pengusaha IKS masih banyak yang menggunakan kaedah konvensional dalam menghasilkan produk. Di samping itu, kemahiran dalam bidang halal terhadap konsep dan tidak menyeluruh kepada aspek aplikasi. Malah, pengusaha IKS juga masih berada di tahap rendah terhadap elemen dalam aplikasi halalan tayyiban dalam aspek pematuhan hukum, kawalan kebersihan dan aspek sistem jaminan.	Kerajaan seharusnya telah mengenalpasti tahap kemahiran yang ada dalam kalangan pengusaha dan melaksanakan usaha memberi kemahiran berdasarkan tahap yang mereka ada. Dalam kalangan pengusaha IKS yang telah mendapat sijil halal, aspek latihan dan bimbingan berkaitan konsep dan aplikasi hendaklah diterapkan secara berkesan.
PENGUKUHAN SUMBER <i>Resources</i>	Pengusaha IKS menghadapi masalah dalam mendapatkan sumber ramuan yang berkualiti dan disahkan halal, di samping sumber manusia adalah terhad.	Pihak kerajaan perlu mengenalpasti sumber untuk membantu IKS sama ada dalam bentuk modal mahupun tenaga manusia. Ini
PENGUKUHAN BANTUAN / SUMBANGAN / DANA <i>Incentives</i>	Pengusaha sukar mendapat pembiayaan yang disediakan oleh kerajaan, sungguhpun banyak dana diumumkan oleh kerajaan. Masalah yang dihadapi adalah sikap tanpa usaha dalam kalangan pengusaha.	Pihak kerajaan seharusnya menyelaras usaha membantu IKS dengan penglibatan pihak JAKIM untuk mengenalpasti tahap mereka dalam bantuan insentif yang disalurkan.
PENYEDIAAN PELAN STRATEGI <i>Action Plan</i>	Pengusaha IKS kebanyakannya tidak mampu untuk merangka strategi jangka panjang perniagaan mereka.	Pihak kerajaan seharusnya merangka pelan strategi yang berkesan dengan mengambil kira aspek konsep dan aplikasi <i>halalan tayyiban</i> .

Sumber: Analisis Penyelidik, 2016

Bagi melahirkan pengusaha IKS yang berjaya memenuhi keperluan pematuhan konsep halalan tayyiban, mereka bukan sahaja perlu mematuhi kehendak konsep halalan tayyiban, melalui aplikasi seperti patuh standard halal Malaysia, skim pensijilan halal dan pengurusan jaminan halal.

## **5.5 PENUTUP**

Sebagai suatu usaha memenuhi pesanan dan saranan al-Quran terhadap halalan tayyiban, umat Islam hendaklah memastikan makanan yang diperolehi adalah benar-benar halal dan terhindar daripada syubhah dan haram. Pada masa yang sama, industri makanan yang dibangunkan dalam negara ini benar-benar memenuhi kehendak elemen yang terdapat dalam halalan tayyiban. Perkara ini termaktub dalam konsep Islam berkaitan halalan tayyiban yang sarat dengan rahsia pengajaran yang amat berguna.

Sehubungan dengan itu, kepatuhan dalam kalangan pengeluar atau penguasa adalah penting terhadap elemen-elemen yang terdapat sama ada dalam konsep mahupun aplikasi halalan tayyiban. Ia wajar dibangunkan secara bersungguh-sungguh dan holistik sebagaimana yang sedang dan akan diusahakan oleh pelbagai pihak yang terlibat. Sungguhpun di Selangor, industri halal berkembang dengan rancak, seharusnya penglibatan pengusaha bertaraf IKS terutamanya dalam kalangan bumiputera muslim tidak harus diketepikan. Sungguhpun pelbagai kelemahan dan kekurangan yang ada, mereka harus dibangunkan sama ada melalui usaha agensi kerajaan sedia ada mahupun pihak swasta dan bukan kerajaan.

Ini kerana, bilangan pengusaha IKS bumiputera muslim masih di tahap rendah, di samping tahap penghayatan elemen halalan tayyiban masih tidak memuaskan dan perlu

suatu usaha yang dilakukan secara berterusan dan ditambahbaikkan dari semasa ke semasa. Sambil memperakui kemampuan pengusaha IKS yang agak terhad, usaha membangunkan pengusaha IKS dalam industri halal perlu terus dilaksanakan sama ada dengan melihat kepada *vission, skills, incentives, resourcers* dan *action plan* yang dilaksanakan.

Sehubungan dengan itu, Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (JAKIM) sebagai agensi tunggal Kerajaan Persekutuan hendaklah memainkan peranan yang serius bagi melaksanakan usaha tersebut dengan kerjasama agensi kerajaan yang lain. Ini kerana, usaha peningkatan tahap amalan halalan tayyiban bukan sahaja perlu dilakukan melalui aplikasi pensijilan halal malah melalui peranan dan fungsi setiap agensi kerajaan sedia ada. Selain itu, penyelarasan pihak JAKIM yang dilakukan terhadap usaha ini, fokus dan peranan agensi sedia ada hendaklah dikenalpasti secara mendalam seperti peranan KPDNKK, KKM, Jabatan Standard Malaysia, SIRIM, MOA sebagaimana wujudnya peranan agensi SMECorp, Teraju dan sebagainya dalam membangunkan tahap kepatuhan halal dalam kalangan pengusaha dalam negara ini.

Kita merasa amat yakin dan optimis sekiranya tumpuan yang sepenuhnya diberikan terhadap pembangunan konsep melalui aplikasi halalan tayyiban dapat diwujudkan dan dibangunkan, ia akan menjadi suatu senjata ekonomi yang ampuh untuk umat Islam bagi membangunkan jatidiri mereka dan mempertahankan mereka daripada segala cabaran yang ada dan mendatang.

## BIBLIOGRAFI

*al-Quran al-Karīm*

### Buku Bahasa Arab

\_\_Abd al-Fatāḥ al-Ḥusaynī al-Shaikh. *Dirāsāt fī Uṣūl al-Fiqh*. Al-Qāhirah: Dār al-Tihād al-Arabī li al-Tibā‘ah, 2009.

\_\_Abd Allah Nāṣiḥ \_\_Ulwān. *Tarbiyah al-Aulād fī al-Islām*. Cetakan ke-32. Al-Qāhirah: Dār al-Salām, 2009

\_\_Abd al-Raḥīm bin al-Ḥusayn. Bīrūt: Dār al-Kutub \_\_Ilmiyyah, 2001.

\_\_Abd al-Raḥman bin Ḥasan bin Muḥammad bin \_\_Abd al-Wahāb. *Fathu al-Majīd li Sharah Kitāb al-Tauḥīd*. Bīrūt: Dār Ibn Hazam, 2012.

\_\_Izz al-Dīn bin Zaghībah. *Maqāṣid al-Sharī‘ah al-Khāṣah bi al-Taṣarrafāt al-Māliyah*. al-Urdun: Dār al-Nafā‘is li al-Nashr wa al-Tauzī‘, 2010.

Ābādiy. *al-Qāmūs al-Muḥīt*. Jilid ke-1. Bīrūt: Dār al-Kutub al-‘Ilmiyyah, 1995

Aḥmad Al-Ḥasri. *Naẓariyyah al-Ḥukm wa Maṣādir al-Tashrī‘ fī Uṣūl al-Fiqh al-Islāmī*. Al-Qāhirah: Maktabah al- Kuliyyah al-Azhariah, 1981.

Akram Redhā, *al-Ḥalāl al-Ṭayyib Ḥattā Yustajāb al-Du‘ā‘*. Al-Qāhirah: Dār al-Tauzī‘ Wa al-Nashr al-Islāmiyyah, 2004.

Al-‘Asqalānī Ibn Ḥajar. *Fath al-Bārī*. Riyāḍ: Maktabah al-Riyād al-Hadīthah, 1956.

Al-Āmidī, Saif al-Dīn Abū Ḥassan ‘Alī Ibn Abī Alī Muḥammad al-Āmidī . *al-Aḥkām fī Uṣūl al-Aḥkām*, j.1. Lubnān: Dār al-Kutub al-‘Ilmiyyah, 1980.

Al-Bujairimi, Shaikh Sulaimān. *al-Bujairimī ‘alā al-Khātīb*, j.4. Bīrūt: Dār al-Ma‘rifah, 1978.

Al-Dārdīr. *al-Sharḥ al-Kabīr*. Al-Qāhirah: Matba‘ah al-Azhariyyah, 1880.

Al-Fayrūz Ābādiy. *Al-Qāmūs al-Muḥīt*. Jilid ke-7. Bīrūt: Dār Ihya‘ al-Turāth al-‘Arabi, 1997.

Al-Ghazālī, Abī Ḥāmid Muḥammad ibn Muḥammad ibn Muḥammad. *Ihyā‘ ‘Ulūm al-Dīn*, j.2.4. Bīrūt: Dar al-Ma‘rifah.

\_\_\_\_\_. *Minḥāj al-‘Ābidīn*. terj. Siti Sumayya Salim. Batu Caves: Victory Agency, 2011.

- \_\_\_\_\_ . *Mukashafah al-Qulūb al-Muqarrab Ilā Ḥadrāti „Āimi al-Ghuyūb*. Al-Qāhirah: al-Maktabah al-Taufiqīyah, t.t
- Al-Ghuryāni, \_Ādil Muḥammad Abd al-\_Azīz. *Muhādharāt fī Tafṣīr Āyāt al-Aḥkām*. Petaling Jaya: Intel Multimedia and Publication, 2005.
- Al-Jarjānī. *al-Ta,rifat*. Bīrūt: Dar al-Kutub al-\_Arabi, 1992.
- Al-Khatīb Muḥammad al-Syarbānī. *Mughnī al-Muḥtāj*, j.4. Al-Qāhirah: Maktabah Mustafā al-Bābī al-Ḥalabī wa Aulāduhu, 1958
- Al-Khīn, Mustafā Sa\_īd. *Nuzhāt al-Muttaqīn Sharah Riyād al-Sālehīn min Kalāmi Sayyid al-Mursalīn*. Damsyik: Muassasah al-Risālah, 1976
- Al-Nabhāni, Taqīy al-Dīn ibn Ibrāhīm ibn Mustafā ibn Ismā\_īl ibn Yūsuf. *al-Shaksiyyah al-Islāmiyyah*, j.3. al-Quds: Manshūrāt Ḥizb al-Tahrīr, 1953.
- Al-Nawāwī, Muhy al-Dīn Abū Zakariyya Yahyā ibn Sharaf ibn Murī‘ ibn Ḥasan ibn Ḥusayn. *al-Majmū\_ Sharh al-Muhadhdhab*, j.1,9. Madīnah: al-Maktabah al-Salafiyyah, t.t.
- Al-Qaradāwī, Yūsuf. *Dawr al-Qiyām wa al-Akhlāk fī al-Iqtiṣād al-Islāmī*. Al-Qāhirah: Maktabah Wahbah, 1995.
- \_\_\_\_\_. *al-Ḥalāl wa al-Ḥarām fī al-Islām*. Al-Qāhirah: Maktabah Wahbah, 1993.
- Al-Qāri, \_Alī bin Sulṭān Muḥammad. *Mirqāt al-Mafātīḥ Sharah Mishkāt al-Masābīh*. Bīrūt: Dār al-Kutub al-\_Ilmiyyah, 1971
- Al-Qurtubī, Abī \_Abd Allah Muḥammad ibn Aḥmad al-Ansāri. *Tafṣīr al-Qurtubī al-Jāmi\_ li Aḥkām al-Quran*, j.1. Al-Qāhirah: Maktabah al-Taufiqīyah, 2008.
- Al-Ramlī. *Nihāyah al-Muḥtāj*, j.8. al-Maktabah al-Islāmiyyah, t.t.
- Al-Raysūnī, Aḥmad. *Nazariyyāt al-Maqāṣid „indal-Imām al-Shāṭibī*. Bīrūt: al-Ma‘had al-\_Alami li al-Fikri al-Islāmi, t.t.
- Al-Rāzi. *Tafṣīr al-Fakhr al-Rāzi*, j.3. Bīrūt: Dār al-Fikr, 1995.
- Al- Ṣābūnī. *Ṣafwah al-Tafāsīr*, j.1. Al-Qāhirah: Dār al- Ṣābūnī, 1997.
- Al-Shāfi‘ī, Abū \_Abd Allah Muḥammad ibn Idrīs ibn \_Abbās ibn \_Uḥmān. *al-Umm*, ed. Muḥammad Matrajī. Bīrūt: Dār al-Kutub al-\_Ilmiyyah, 1982.
- Al-Shalabī, Abū \_Ammah Nawwār. *al- Ṭarīq ilā al-Wasaṭiyyah al-Islāmiyyah-Tanzīran wa Tanzīlan*. Al-Qāhirah : Dār al-Salām, 2010.
- Al-Sharbīnī, Shams al-Dīn Muḥammad ibn al-Khatīb. *Mughnī al-Muḥtāj ilā Ma,rifat Ma,ānī Alfāz al-Minḥāj*, j.4. Dimashq: Dār al-Fikr, t.t.
- Al-Shāṭibī , Abū Ishāq Ibrāhīm ibn Mūsā ibn Muḥammad al-Lakmi. *al-Muwāfaqāt fī Uṣūl al-Sharī,,ah* j.1,2, c.3. Bīrūt: Dār al-Ma\_rifah, 2001.

- Al-Shaikh Muḥammad Al-Khudrī. *Uṣūl al-Fiqh*. Bīrūt: Dār al-Fikr, 1988.
- Al-Syirbāshi, Aḥmad. *Yas' alūnaka , anal-Dīn wa al- Ḥayāt*, j.3. Bīrūt: Dār al-Jīl, t.t.
- Al-Zabidīy. *Tāj al-`Arūs*, j.6, c.2. Al-Qāhirah: al-Matba`ah al-Khairiyyah, 1986.
- Al-Zamahsharī, Abū Qāsīm Maḥmūd ibn ʿUmar. *al-Kashāf , an Haqāiq al-Tanzīl*. Al-Qāhirah: Maktabah al-Taufīqīyah, t.t.
- Al-Zarqā, Aḥmad ibn al-Shaikh Muḥammad. *Sharah al-Qawā, id al-Fiqhiyyah*. Damsyik: Dār al-Qalam, t.t.
- Al-Zuḥaylī, Wahbah. *al-Mu, āmalāt al-Māliah al-Ma, āsirah*. Bīrūt: Dār al-Fikr, 2002.
- \_\_\_\_\_ . *al-Tafsīr al-Munīr fī al-, Aqīdah wa al-Sharī, ah wa al-Manḥāj*. Jilid ke-1. Damsyik: Dār al-Fikr, 2007.
- \_\_\_\_\_ . *Uṣūl al-Fiqh al-Islāmī*, j.1. Dimashq: Dār al-Fikr, 1986.
- Ashraf Muḥammad al-Dawābbah. *al-Iqtiṣād al-Islāmī Madkhal wa Manḥāj*. Al-Qāhirah: Dār al-Salām, 2010.
- Ḥassan Ayūb. *Fiqh al-Mu, āmalāt al-Māliah fī al-Islām*. Al-Qāhirah: Dār al-Salām, 2006.
- Ibn al-Humām. *Fath al-Qādir*. Riyadh: Dār `Alim al-Kutub, 2003.
- Ibn Hishām. *Sīrah al-Nabawīyyah*. Bīrūt: Dār al-Fikr, 1981
- Ibn Juzayy. *al-Qawānīn al-Fiqhiyyah*. Bīrūt: Dār al-Qalam, 1976.
- Ibn Kathīr, Abū al-Fidā' Ismā'il ibn ʿUmar. *Tafsīr al-Quran al-, Āīm*. Riyāḍ: Dār al-Salām, 2004.
- Ibn Manzūr, Jamāl al-Dīn Muḥammad ibn Muḥarram al-Anṣārī. *Lisān al-, Arab*, j.2, c.3. Bīrūt: Dār Sadir, 1994.
- Ibn Qayyim al-Jawziyyah, Shams al-Dīn Abī ʿAbd Allah Muḥammad ibn Abī Bakar al-Zarī'. *Alam al-Muwaqqi'n an Rabb al-Ālamīn*. Muḥammad ʿAbd al-Salām Ibrāhīm (edit). Bīrūt: Dār al-Kutub al- Ilmiyyah, 1996.
- ISRA. *Mu jam Isrā li al-Muṣṭalahāt al-Māliah al-Islāmiyyah*. Kuala Lumpur: ISRA, 2010.
- Jalāluddīn Muḥammad al-Muhallī. *Tafsīr al-Jalālain*. Al-Qāhirah: Maktabah al-Sofā, 2004.
- Maḥmūd Ismā'il Muḥammad Mash'al. *Athār al-Khilāf al-Fiqhi fī al- Qawā, id al-Mukhtalaf fīha wa Mada Tatbīquha fī al-Furū, al-Ma, āsirah*. Al-Qāhirah: Dār al-Salām, 2009.

- Maḥyū al-Dīn Ya\_kūb Abū al-Haul. *Al- Ḥallu al-Islāmiyy li-,,ʿAmati al-Māliyah al-,,ʿAmiyyah.*
- Mannā‘ al-Qattān. *al- Tashrī“ wa al-Fiqh fī al-Islām Tarīkh wa Manhāj.* Bīrūt: Muassasah al-Risālah, 1985.
- Muḥammad \_Alī al-Ṣābūnī. *Rawāi,, al-Bayān Tafṣīr Āyāt al-Aḥkām min al-Quran.* Al-Qāhirah: Dār al-Fikr, t.t.
- Muḥammad \_Imārah. *Qāmūs al-Muṣṭalahāt al-Iqtisādiyyah fī al-Ḥadarāt al-Islāmiyyah.* Al-Qāhirah: Dār al-Salām, 2009.
- Muḥammad Abū Zahrah. *Uṣūl al-Fiqh.* Al-Qāhirah: Dār al-Fikr \_Arabi, t.t.
- Muḥammad Aḥmad Hawarīh. *al-Tadbīr al-Wiqāyah min al-Māl al- Ḥarām.* Iskandāriah: Maktabah al-Wafā‘ al-Qānūniyyah, 2010.
- Muḥammad al- Ṭāhir ibn \_Ashūr. *Maqāṣid al-Sharī,,ah al-Islāmiyyah, ed. Muḥammad al- Ṭāhir al-Misāwi.* T.T.P.: al-Basāir li al-Intāj al-\_Ilmī, 1998.
- Muḥammad al-Salāmi. *Dawābit al-Sharī,,ah li al- Istismār.* Iskandāriah: Darul Īmān, 2008.
- Muḥammad Bakrī Ismā‘il. *al-Fiqhu al-Wādiḥ min al-Kitāb wa al-Sunnah `alā Mazāhib al-Arba,,ah.* Mesir: Dār al-Manārah, 1997.
- Muḥammad Ibrāhīm al-Hafnawī. *al-Faṭḥu al-Mubīn fī Ta,,rīf Muṣṭalahāt al-Fuqahā“ wa al-Uṣūliyyīn.* Al-Qāhirah: Dār al-Salām, 2009.
- Muḥammad Jamāl al-Dīn al-Qāsīmi. *Tafṣīr al-Qāsi al-Musammā Mahāsini al-Ta‘wīl.* Jilid ke-1. Bīrūt: Dār Ihyā‘ al-Turās al-\_Arabī, 1994.
- Muḥammad Mutawalī al-Sha‘rawī. *al-Ḥalāl wa al-Ḥarām fī al-Islām.* Al-Qāhirah: Dār al-Taufīq li al-Turāth, 2010.
- Muḥammad Rawwās Qaljī & Hamīd Sādiq Qunaibī. *Mu`jam Lughāt al-Fuqahā“.* Bīrūt: Dār al-Nafāis, 1996.
- Muḥammad Salām Madkūr. *Naẓariyyah al-Ibāḥah `Inda al-Uṣūliyyin wa-Fuqahā“,* t.t: Dār al-Nahdah al-`Arabīyyah, 1984.
- Muḥammad Sayyid Ṭanṭāwī. *al-Tafṣīr al-Wasīt li al-Quran al-Karīm,* j.1. Al-Qāhirah: Dār al-Sa‘ādah, t.t.
- Muḥammad Ṭāriq Maḥmūd Ramaḍān al-Ja‘bari. *Tatawwaru al-Aḥkām al-Fiqhiyyah fī al-Qadāyā al-Māliyyah.* \_Amman: Dār al-Nafā‘is, 2012.
- Muḥammad \_Uḥmān Shābir. *al-Madkhal ilā Fiqh al- Mu,,āmalāt al-Māliyah.* Jordan: Dār al-Nafāis, 2010.
- Nās al-Dūdī & Abū Ja‘far Aḥmad. *Al-Amwāl.* Al-Qāhirah: Dār al-Salām, 2008.

Ramaḍān Hāfiẓ ʿAbd al-Raḥmān. *al-Buyūʿ, al-Dhārah*. Al-Qāhirah: Dār al-Salām, 2006.

Saʿid Abū Jayyīb. *al-Qāmūs al-Fiḥi Lughat wa Iṣṭilāḥ*. Bīrūt: Dār al-Fikr, 1998.

Shamsiah Mohamad Ismail. *al-Ribḥ fī al-Fiḥ al-Islāmiyy Dawābituhu wa Taḥdīduhu fī al-Muʿassasah al-Māliyyah al-Muʿasarah*. Cetakan ke-1. ʿAmman: Dār al-Nafāʿis, 2000.

Ṭahmādh, ʿAbd al-Hamīd Maḥmūd. *al-Ḥalāl wa al-Ḥarām fī Sūrah al-Māʿidah*. Dimashq: Dār al-Qalam, 1987.

Taqiy al-Dīn, al-Imām. *Minḥāj al-Ṭālibin*. Juddah: al-Haramain. t.t

Zaydān, ʿAbd al-Karīm. *al-Madhkal li Dirāsah al-Sharīʿah al-Islāmiyyah*. Baghdād: Matbaʿah al-ʿAni, 1969.

\_\_\_\_\_. *al-Wajīz fī Uṣūl al-Fiḥ*. Bīrūt: Muassasah Al-Risālah Al-Nāshirun, 2009.

## **BUKU BAHASA MELAYU**

ʿAb Aziz Yusof. *Keusahawanan Islam Bahtera Penyelamat Umat*. Sintok: Universiti Utara Malaysia, 2010.

ʿAb Mumin Ab Ghani & Suhaili Sarif. “Keusahawanan Islam: Pembudayaan di Kalangan Masyarakat Islam”, dalam *Keusahawanan Islam Konsep dan Isu-Isu Pelaksanaannya*, ed. Nor ʿAzzah Kamri et. all. Kuala Lumpur: Jabatan Syariah dan Pengurusan Akademi Pengajian Islam Universiti Malaya, 2009.

ʿAbdul Halim El-Muhammady. *Undang-Undang Muamalat dan Aplikasinya kepada Produk-Produk Perbankan Islam*. Kajang: Aras Mega Sdn Bhd, 2013.

ʿAbdul Shamad Al-Falimbani. *Hidayatus Salikin fī Sulukil-Muttaqin Petunjuk Jalan Bagi Orang yang Takut Kepada Allah Taala*, disunting oleh Ahmad Fahmi Zamzam. Petaling Jaya: Galeri Ilmu Sdn Bhd, 2014.

ʿAbdullah Hassan. *Pengendalian Lepas Tuai Buah-Buahan dan Sayur-Sayuran Tropika*. Serdang: MARDI, 1999.

ʿAzlan Khalili Shamsuddin, Siti Khursiah Mohd Mansor. *Penghantar Ekonomi Islam*. Kuala Lumpur: iBook Publication Sdn Bhd, 2006.

A.K. Hussan. *Teknik Memelihara Lebah untuk Petani Malaysia*. Serdang: MARDI, 1992

Ab. Aziz. *Manual Teknologi Penghasilan Pelbagai Jenis Sos*. Serdang: MARDI, 2005

- Ab. Aziz Yusof. *Penilaian Prestasi dari Perspektif Islam*. Kuala Lumpur: Dewan Bahasa dan Pustaka, 2015.
- Abd. Jalil Borhan. *Sains Mu'amalah Islam di Malaysia*. Skudai: Universiti Teknologi Malaysia, 1999.
- Abd Karim Husain, Zainab Ismail. *Pemahaman dan Penghayatan Nilai Menjana kepada Prestasi*. Kuala Lumpur: Penerbit IKIM, 2011.
- Abu Bakar Jabir Al-Jazairi. *Adab Individu Muslim*, terj. Hassan Idris. Kota Bharu: Pustaka Aman Press, 1992.
- Ahmad Adnan bin Fadzil. *101 Hadis Pengubatan Rasulullah SAW daripada Shahih Imam al-Bukhari*. Kuala Lumpur: Telaga Biru Sdn Bhd., 2013
- Ahmad Shukri Mohd Nain & Rosman Md Yusoff. *Konsep Teori, Dimensi dan Isu Pembangunan*. Skudai: Penerbit Universiti Teknologi Malaysia, 2003.
- Ahmad Yusof Amin. *Qalb dan Peranannya dalam Hidup Insan*. Alor Setar: Hafzi Trading Sdn Bhd, 2011.
- Aizat Jamaludin. *Istihalah Konsep & Aplikasi*. Serdang: Penerbit Universiti Putra Malaysia, 2013.
- Al-Qaradawi. *Peranan Nilai dan Akhlak dalam Ekonomi Islam*. terj. Mufti Labib & Arsil Ibrahim. Kuala Lumpur: Blue-T, 1998.
- Alwi Muhammad. *Konsep Kualiti Dalam Islam*. Kuala Terengganu: Percetakan Yayasan Islam Terengganu, 1998.
- Ann Wan Seng. *Kamu Apa yang Kamu Makan*. Sungai Buloh: Kemilau Publika, 2013.
- Azizi Che Seman, Mohd Nazri Chik. *Kewangan & Perbankan: Isu-Isu dan Cabaran*. Shah Alam: Persatuan Ulama' Malaysia, 2013.
- Awis Qurni Sazili et all. –Sains dan Teknologi dalam Penyembelihan Halal: Peluang dan Cabaran”, dalam *Isu Halal Kontemporari*, ed. Russly Abd Rahman et all. Serdang: Penerbit Universiti Putra Malaysia, 2014.
- Basri bin Ibrahim Al-Hasani Al-Azhari, ed., Nor Azlina Jaafar dan Mohd Zulhisyam Mustapa. *Isu-Isu Fiqh Halal & Haram Semasa Ilmu, Akidah, Syariah dan Akhlak*. Batu Caves: Al-Hidayah Publication, 2012.
- Bank Negara Malaysia. *Panduan Anda Mengenai Asas dan Amalan dalam Perbankan Islam*. Risalah Khas. Edisi Ketiga. 2009
- Calson Wase. *Ensklopedia Makanan Penawar Untuk Kesihatan Tubuh*. Terj Zarina Musa. Kuala Lumpur: Crascent News (KL) Sdn Bhd, 2010.

- Che' Wan Jasimah Wan Mohd Radzi. *Konsep Kesihatan Melalui Pemakanan Pendekatan Islam dan Sains*. Kuala Lumpur: Utusan Publications & Distributions Sdn Bhd, 2000.
- Danial Zainal Abidin. *Perubatan Islam dan Bukti Sains Moden*. Batu Caves: PTS Millenia, 2007
- \_\_\_\_\_. *Quran Sainifik*. Batu Caves: PTS Millenia Sdn Bhd, 2014.
- Endang S Soesilowati. "Peluang Usaha Produk Halal di Pasar Global Perilaku Konsumen Muslim", dalam *Konsumisi Makanan Halal*. Jakarta: Pusat Penelitian Ekonomi Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia, 2009.
- Erwandi Tarmizi. *Harta Haram Muamalat Kontemporer*. Bogor: Berkat Mulia Insani, 2013
- Faizah Hj Ismail. *Asas-Asas Muamalat dalam Islam*. Kuala Lumpur: Dewan Bahasa dan Pustaka, 1995.
- Farahwahida Mohd Yusof, et all. *Keusahawanan Menurut Perspektif Al-Quran*. Johor Bharu: Penerbit UTM Press, 2015.
- Faridah Shahdan. *Malaysia ke Arah Hab Makanan Halal*. Kuala Lumpur: Dewan Bahasa dan Pustaka, 2007
- Fauzi Mustaffa. *Rahsia Makanan Sunnah*. Shah Alam: Safron Integrated Marketing Resources Sdn Bhd, 2015.
- Halal Development Corporation. *Buku Panduan Halal Panduan Untuk Pengeluar Makanan*. Petaling Jaya: HDC, 2010.
- Haliza Abdul Rahman, Rapeah Suppian. *Persekitaran dan Kesihatan Masyarakat*. Sintok: Penerbit Universiti Utara Malaysia, 2011.
- Hamdzah A.Rahman, et.all. *Manual Teknologi Penghasilan Minuman Ringan*. Serdang: MARDI, 2012.
- Hamka. *Tasauf Moden*. Singapura: Pustaka Nasional PTE LTD, 1997.
- Harith Mahmud. *Halal Living*. Sg Buluh: Kemilau Publika, 2011.
- Haron Din. *Islam Ibadah Pembina Tamadun Manusia*. Batu Caves: PTS Millenia Sdn Bhd, 2007.
- Haviva A.B. *Dahsyatnya Mukjizat Madu*. Batu Caves: Ar-Risalah Product Sdn Bhd, 2013
- Lokman Ab Rahman. *Halal Products Consumerism. Technology and Procedures*. Melaka: Jabatan Agama Islam Melaka, 2001
- Husen Saheta. *Manhaj Islam dalam Berinteraksi dengan Harta Benda*. Terj. H.M Yusuf Sinarga LC. Alor Setar: Pustaka Darussalam Sdn Bhd, 2003.

- Ismail Kamus, Mohd Azrul Azlen Ab Hamid. *Indahnya Hidup Bersyariat*. Sri Damansara: Telaga Biru Sdn Bhd, 2009.
- Jaafar Ahmad, et all, *Ekonomi Islam: Satu Pendekatan Analisis*. Bangi: Penerbit UKM, 2011
- Fahrul Irfan Ishak. –Funtutan Menggunakan Produk dan Perkhidmatan Halal Menurut Pandangan Syariah”, dalam *Pengurusan Produk Halal*, ed. Suhaimi Ab Rahman dan Jafri Abdullah. Serdang: Penerbit Universiti Putra Malaysia, 2011.
- Faridah Shahadan. –Kekuatan dan Kelemahan Firma IKS Makanan Halal”, dalam *Malaysia ke Arah Halal Makanan Halal Dunia*, ed. Nor‘ainī Haji Idris, et al. Kuala Lumpur: Dewan Bahasa dan Pustaka, 2007.
- Ihamie binti Abdul Ghani Azmi, et all. *Kualiti Perkhidmatan Awam Menurut Perspektif Islam*. Kuala Lumpur: Penerbit Universiti Malaya, 2013. `
- Ilya Nur et all. –Polisi Pensijilan Halal Bagi Industri Restoren di Malaysia”, dalam *Pengurusan Produk Halal*, ed. Suhaimi Ab Rahman & Jafri Abdullah. Serdang: Penerbit UPM, 2011.
- Jabatan Mufti Kerajaan Brunei. *Fatwa Mufti Kerajaan: Isu-Isu Produk Halal*. Brunei: Jabatan Mufti Kerajaan Brunei, 2007.
- Jalaluddin Sayuthi. *Perubatan Cara Nabi Pasti Sihat*. terj. Muhamad bin Abdullah. Kuala Lumpur: Inteam Publishing Sdn Bhd, 2012.
- Jamaluddin Che Sab. *Teori-Teori Keusahawanan dan Asas Keusahawanan*. Shah Alam: Biroteks, 1992.
- Jamaluddin Mahran, Abdul Azim Hafna Mubasyir. *Al-Quran Bertutur Tentang Makanan dan Obat-Obatan*. Yogyakarta: Mitra Pustaka, 2006.
- Jamal Khair Hashim. *Makanan: Keracunan dan Keselamatan*. Kuala Lumpur. Dewan Bahasa dan Pustaka, 2003.
- Joni Tamkin bin Borhan. –Pemikiran Syeikh Ahmad al-Fathani dalam Ekonomi Islam”, dalam *Pemikiran Islam dan Cabaran Semasa*. Kuala Lumpur: Jabatan Akidah dan Pemikiran Islam, 2006.
- Khairudin Shaary. *Halālan Thayyiban Amalan Rukhsah dalam Pemakanan*. Sri Damansara: Telaga Biru Sdn Bhd, 2013.
- Lokman Ab Rahman. *Penyembelihan Halal, Hukum, Teknik & Kawalan Bakteria*. Melaka: Jabatan Agama Islam Melaka (JAIM), 2002.
- \_\_\_\_\_. *Produk halal: Kepenggunaan, Teknologi & Prosedur*. Melaka: Jabatan Agama Islam Melaka, 1999.
- \_\_\_\_\_. *Isu Halal Tiada Penghujung*. Melaka: Alambaca Sdn Bhd, 2009.
- M.N.Siddiqi. *Perusahaan Dalam Islam*. Terj. Mohd Syarif Bharudin dan Akibah Hassan. Kuala Lumpur: Dewan Bahasa dan Pustaka, 1998.

- Mahir Hasan Mahmud Muhammad. *Mukjizat Kedoktoran Nabi*. Terj. Hamzah Hasan. Jakarta: Qultumedia, 2007
- Mahmood Zuhdi Ab. Majid. –Keperluan Pembangunan dalam Islam”, dalam *Pembangunan dari Perspektif Islam*, ed. Hisyam Mohamad. Kuala Lumpur : MPH Group Publishing Sdn Bhd, 2007.
- \_\_\_\_\_. –Sains Mu‘amalah Islam: Antara Ideal dan Realiti”, dalam *Sains Mu‘amalah Islam di Malaysia*, ed. Abd. Jalil Borhan. Skudai: Universiti Teknologi Malaysia, 1999.
- Mahmud Saedon Awang Othman. –Kepentingan dan Keperluan Syariat Islam dalam Kegiatan Mu‘amalah”. ed. Abd. Jalil Borhan dalam *Sains Muamalah Islam Di Malaysia*, Skudai: Penerbit Universiti Teknologi Malaysia, 1992.
- \_\_\_\_\_. –Kepentingan dan Keperluan Syariat Islam dalam Kegiatan Mu‘amalah”, dalam *Sains Mu‘amalah Islam di Malaysia*, ed. Abd. Jalil Borhan. Skudai: Universiti Teknologi Malaysia, 1999.
- Majlis Ulama‘ Indonesia. *Guideline on Halal Assurance System, The Assesment Institute For Food, Drugs and Cosmetics of The Indonesian Council of Ulama*, Jakarta, 2005.
- Malaysia External Trade Development Corporation (MATRADE) Business Handbook. *Branding for Export Q&A*. MATRDE, 2005
- MARDI. *Model Perusahaan Makanan Kicap*. Serdang: MARDI, 1997
- \_\_\_\_\_. *Manual Pengeluaran Hasil Padi dan Beras, Makanan dan Bukan Makanan*. Serdang: MARDI, 2002
- Mohamad Sabri Haron. –Sistem Ekonomi Islam dan Sistem Ekonomi Konvensional”, dalam *Syariah dan Undang-Undang*, ed. Z‘ainī Nasohah. Kuala Lumpur: Utusan Publication Sdn Bhd, 2004.
- Mohammad Aizat Jamaluddin. –Kaedah Fiqh dalam Penentuan Halal Haram Barangan Gunaan”, dalam *Halal Haram dalam Kepenggunaan Islam Semasa*, ed. Suhaimi Ab Rahman dan Mohammad Aizat Jamaluddin. Serdang: Penerbit Universiti Putra Malaysia, 2011.
- \_\_\_\_\_. *Istihalah: Konsep dan Aplikasi*. Serdang: Penerbit Universiti Putra Malaysia, 2013.
- Mohammad Zaki Yahpar al-Yahya. *Urus Harta Cara Rasulullah Fiqh Muamalat Undang-Undang Perdagangan dalam Islam*. Kuala Lumpur: Mulia Terang, 2012
- Mohd Afifuddin Mohamad, et al. *Islam dan Sains Kesihatan Mudarat dan Manfaat Babi*. Kuala Lumpur: Penerbit Universiti Malaya, 2014.
- Mohd Anuar Ramli & Mohammad Aizat Jamaluddin. –Kriteria Makanan yang Baik dan Buruk Menurut Perspektif Kepenggunaan Islam”, dalam *Halal Haram dalam*

*Kepenggunaan Islam Semasa*, ed. Suhaimi Ab Rahman dan Mohammad Aizat Jamaluddin. Serdang: Penerbit Universiti Putra Malaysia, 2011.

Mohd Azmi Abd Hamid. –Makanan dan Kesihatan: Kes Malaysia”, dalam *Pemakanan Yang Sihat*, ed. Norkumala Hj Awang. Kuala Lumpur: Institut Kefahaman Islam Malaysia, 2012.

Mohd Fauzi Yaacob. *Melayu, Islam dan Ekonomi*. Kuala Lumpur: Pusat Kajian Kecemerlangan Melayu, Universiti Malaya, 2014.

Mohd Hamim Rajikan, et all. *Pemakanan dan Kesihatan*. Kuala Lumpur: Dewan Bahasa dan Pustaka, 2006

Mohd Radzi Othman, Ghafarullaiddin Din. *Ekonomi dalam Perspektif Al-Quran dan Al-Sunnah*. Pulau Pinang: Penerbit Universiti Sains Malaysia, 2005.

Mohd Rafi Yaacob, Mohd Rosli Mohamad. *Usahawan Kecil Melayu Isu dan Penyelesaian*. Kota Bharu: Universiti Malaysia Kelantan, 2014.

Muhamad Uqbah An-Nafiq. *Halal dan Haram Dalam Pemakanan*. Kuala Lumpur: Darul Nukman, 2000.

Muhammad Ali Hashim. *Strategi Jihad Bisness*. Kuala Lumpur: Telaga Biru Sdn Bhd., 2015.

Muhammad Baqir al-Sadr. *Buku Panduan Ekonomi Islam*, terj. Eja Assagaff. Jakarta: Zahra Publishing House, 2008.

Muhammad Hisyam Mohamad. *Paradigma Ekonomi & Integriti Sudut Pandangan Islam*. Kuala Lumpur: Penerbit IKIM, 2014.

Muhammad Hisyam Mohamad. *Indeks Pembangunan Ummah Malaysia*. Kuala Lumpur: Penerbit IKIM, 2016.

Muhammad Kamal Hassan. –Islam dan Pembangunan”, dalam *Kecermerlangan Pentadbiran: Dasar dan Amalan dalam Islam*, ed. Shafie Hj. Mohd Salleh, Mohd. Affandi Hassan & Institut Tadbiran Awam Negara. Kuala Lumpur: Institut Tadbiran Awam Negara, 1990.

Muhammad Nuruddin Marbu Al-Banjari Al-Makki. *Kaedah-Kaedah Feqah Pilihan*. Alor Setar: Pustaka Darussalam, 2007.

Muhammad Syukri Salleh. –Prinsip-prinsip Pembangunan Berteraskan Islam”, dalam *Pembangunan Dāri Perspektif Islam*, ed. Muhammad Hisyam Mohamad. Kuala Lumpur: MPH Group Printing (M), 2007.

---

\_\_\_\_\_. *Pembangunan Berteraskan Islam*. Kuala Lumpur: Utusan Publications & Distributors, 2002

---

\_\_\_\_\_. *Tujuh Prinsip Pembangunan Berteraskan Islam*. Kuala Lumpur: Zebra Editions, 2003.

- Muhammad Zuhaili. *Kewangan Harian Kita Halal @ Haram*. Shah Alam: Karangraf, 2013.
- Muhklas al-Syakani al-Falahi. *Allah Doktorku*. Kuala Lumpur: Telaga Biru Sdn Bhd, 2013.
- Mustafa Haji Daud. *Al-Quran Sumber Tamadun Islam*. Kuala Lumpur: Jabatan Kemajuan Islam Malaysia, 1997.
- Norazilawi Md Dahlal. *Pengurusan Kualiti Makanan Halal*. Kuala Lumpur: Dewan Bahasa dan Pustaka, 2015.
- Nor Azah Kamri. "Etika Usahawan Muslim Berpandukan Al-Quran dan As-Sunnah", dalam *Keusahawanan Islam*, Ed. Nor Azah Kamri et al. Kuala Lumpur: Jabatan Syariah dan Pengurusan, Akademi Pengajian Islam Universiti Malaya, 2009.
- \_\_\_\_\_. *Pengawalan dalam Pengurusan Islam*. Kuala Lumpur: Akademi Pengurusan YaPEIM, 2013.
- Nor Ainī Haji Idris. "Industri Pemprosesan Makanan di Malaysia" dalam *Malaysia ke Arah Hab Makanan Halal Dunia*, ed. Nor Ainī Haji Idris et al. Kuala Lumpur: Dewan Bahasa dan Pustaka, 2007
- \_\_\_\_\_. et.al. *Wanita Malaysia Dalam era Pembangunan Industri*. Bangi: Penerbit UKM, 1996.
- \_\_\_\_\_. "Ke Arah Hab Halal Dunia: Cabaran Afta", dalam *Malaysia ke Arah Hab Makanan Halal Dunia*, ed. Nor'ainī Hj Idris et al. Kuala Lumpur: Dewan Bahasa & Pustaka, 2007.
- Norkumala Awang. *Makanan & Pemakanan Menurut Perspektif Sains dan Islam*. Kuala Lumpur: Penerbit IKIM, 2015.
- \_\_\_\_\_. *Bila Babi Bukan Babi Analisis Awal*. Kuala Lumpur: Penerbit IKIM, 2012.
- \_\_\_\_\_. *Pemakanan Yang Sihat Menurut Perspektif Islam*. Kuala Lumpur: Penerbit IKIM, 2012.
- Nungsari Ahmad Radhi. *Himpunan Esei Pembangunan: Malaysia 2057*. Kuala Lumpur: Khazanah Nasional, 2009
- Md Fadli Ismail. *Pengurusan Kesihatan Yang Praktikal*. Kuala Lumpur: Darul Nukman, 2002.
- Muhammad Nuruddin Marbu Al-Banjari Al-Makki. *Kaedah-Kaedah Feqah Pilihan*. Alor Setar: Pustaka Darussalam, 2007.
- Mohammad Haji Alias. *Bicara Ekonomi*. Nilai: Penerbit Universiti Sains Islam Malaysia, 2009

- Othman Lebar. *Penyelidikan Kualitatif Pengenalan Kepada Teori dan Metod*. Tanjung Malim: Universiti Pendidikan Sultan Idris, 2007.
- Persatuan Pengguna Pulau Pinang. *Halal Haram Panduan Persatuan Pengguna Pulau Pinang*. Pulau Pinang: Persatuan Pengguna Pulau Pinang, 2006.
- \_\_\_\_\_. *Makanan Berbahaya: Panduan CAP Mengenai Bahaya*. Pulau Pinang: Persatuan Pengguna Pulau Pinang, (t.t)
- \_\_\_\_\_. *Tersembunyi dalam Makanan*. Pulau Pinang: Persatuan Pengguna Pulau Pinang, (t.t)
- \_\_\_\_\_. *Buah-buahan Panduan Pemakanan*. Pulau Pinang: Persatuan Pengguna Pulau Pinang, (t.t)
- Phuah Kooi Ean. *Pemakanan*. Kuala Lumpur: Dewan Bahasa dan Pustaka, 2006
- Radiyah Abdul Kader. *Ekonomi Islam*. Kuala Lumpur: Univision Press Sdn Bhd, 2001
- Ramli Awang. *Tasawwur Rabbani Menurut Al-Quran dan Al-Sunnah*. Shah Alam: Penerbit Hizbi. 1997.
- Rosman Mahmood, Mohd Rosli Mohamad. *Perusahaan Kecil dan Dilema Usahawan Melayu*. Kuala Lumpur: Penerbit Universiti Malaya, 2013.
- Russly Abd Rahman, et all. *Isu Halal Kontemporari*. Serdang: Penerbit Universiti Putra Malaysia, 2014.
- Saadon Man, Zainal Abidin Yahya. *Halalkah Makanan Kita Bagaimanakah Mencarinya di Pasaran*. Batu Caves: PTS Islamika Sdn Bhd, 2014.
- Sa'id Hammad. *Sihat dengan Minyak Zaitun*. Kuala Lumpur: Ar-Risalah Product Sdn Bhd, 2014.
- Saleha Ishak. *Pengawetan Makanan Secara Pengasingan*. Kuala Lumpur: Dewan Bahasa dan Pustaka, 1995.
- Sanep Ahmad, Hairunnizam Wahid dan Surtahman Kastin, 2007. "PKS di Persada Dunia Melalui Tanda Halal: Kes Gelagat Pengguna", dalam *Penjenamaan Halal Satu Paradigma Baru*. Mohd Noorizzuddin Nooh (ed.) Negeri Sembilan: Universiti Sains Islam Malaysia.
- Samsuddin Ahmad, et.all. *Perusahaan Pengeluaran Lemang, Lopes dan Lepat Menggunakan Silinder Acuan dan Ketuhar Pemanas*. Serdang: MARDI, 2010.
- \_\_\_\_\_, et all. *Perusahaan Memproses Keropok Lekor Secara Moden*. Serdang, MARDI, 2012.
- Shaharom TM Sulaiman. *Pengurusan Islam dan Pembangunan Manusia*. Selangor: Thinker's Library, 1997
- Sitiatava Rezema Putra. *Manfaat Buah Naga*. Batu Caves: Ar-Risalah Product Sdn Bhd, 2012

- Sobri Salamon. *Perniagaan Menurut Pandangan Islam*. Kuala Lumpur: Bahagian Hal Ehwal Jabatan Perdana Menteri, 1992.
- Sodri Ariffin, Ahmad Shafee Sabaruddin. *Panduan Asas Keusahawanan dan Pengurusan Perniagaan*. Shah Alam: Pusat Penerbitan Universiti (UPENA), 2006.
- Suhaili Sarif, et all. *Perspektif Industri Halal Perkembangan Isu-Isu*. Kuala Lumpur: Akademi Pengajian Islam Universiti Malaya, 2015.
- Suhaimi Ab Rahman, Jafri Abdullah. *Pengurusan Produk Halal*. Serdang: Penerbit Universiti Putra Malaysia, 2011.
- Suhaimi Ab Rahman, Mohammad Aizat Jamaluddin. *Halal Haram dalam Kepenggunaan Islam Semasa*. Serdang: Penerbit UPM, 2011.
- Surathman Kastin Hasan. *Ekonomi Islam: Pengenalan*. Kuala Lumpur: Dewan Bahasa dan Pustaka, 2011
- Syed Othman Al-Habshi dan Hamiza Ibrahim. *Pengurusan dan Pentadbiran*. Kuala Lumpur: Institut Kefahaman Islam Malaysia (IKIM), 2003.
- Umi Azah. *Resipi Pemakanan Rasulullah SAW*. Sg Buluh: Kemilau Publika Sdn Bhd, 2013
- Wahbah al-Zuhaili. *Fiqh & Perundangan Islam* terj. Syed Ahmad Syed Hussain et al. Kuala Lumpur: Dewan Bahasa dan Pustaka, 2005.
- Wan Azhar Wan Ahmad. *Pentadbiran Hal Ehwal Islam: Isu dan Cabaran*. Kuala Lumpur: Penerbit IKIM, 2013.
- Wan Mohd Nor Wan Daud. *Pembangunan di Malaysia Ke Arah Satu Kefahaman Baru Yang Lebih Sempurna*. Kuala Lumpur: Jabatan Akidah dan Pemikiran Islam, Akademi Pengajian Islam Universiti Malaya, 2005.
- Yusuf al-Qaradawi. *Maqasid Syariah al-Muta'aliqatu bi al-Mal*, terj. Abd Ghani Samsudin et. all. Kuala Lumpur: Koperasi Muslimin Malaysia Berhad, 2013.
- Zahara Abdul Manaf, Nur Nadia Zambri. *Lebih Baik Makan Ini, Bukan Itu: Panduan Makan di Luar Secara Sihat*. Kuala Lumpur: Telaga Biru Sdn Bhd, 2014.
- Zakiah Omar. *Kualiti Menurut Perspektif Islam*. Kuala Lumpur: Jabatan Kemajuan Islam Malaysia, 1999
- Zalekha Yusoff et all. *Sains Kesihatan Dalam Tamadun Islam*. Shah Alam: Pusat Penerbitan Unversiti (UPENA), Universiti Teknologi MARA, 2009.
- Zulkifli Mohamad Al-Bakri. *Khinzir Penciptaan & Hukum-Hukum*. Nilai: Pustaka Cahaya Kasturi Sdn Bhd, t.t.

---

\_\_\_\_\_. *Memahami Keistimewaan Syariat Islam*. Kuala Terengganu: Percetakan Yayasan Islam Terengganu, 2008.

### **BUKU BAHASA INGGERIS**

Benjamin B. Tregoe, et al. *Vision in Action*. New York: Fireside, 1990.

Carmine Gallo. *The Innovation Secrets of Steve Jobs*. New York: Mc Graw Hill, 2010

Dale, H.Besterfield. *Quality Concept. 4th Edition*. Prentice-Hall, Inc. USA. 1994.

Indonesian Council Of Ulama. *Guidelines On Halal Assurance System (HAS)*. The Assessment Institute For Food, Drugs And Cosmetics Of The Indonesian Council Of Ulama, 2005.

Holleran E., Bredahl M.E. and Zaibet L. *Private Incentives For Adopting Food Safety and Quality Assurance* in Food Policy. Volume 24. pp669-683. 1999.

Jenning. *Multiple Perspectives of Entrepreneurship: Text, Readings and Cases*. Ohio: South-Western Publishing Company, 1994.

Noriah Ramli. *The Law of Food & Drinks in Malaysia*. Kuala Lumpur: Institut Terjemahan & Buku Malaysia, 2013

Mian N. Riaz & Muhammad M. Chaundry. *Halal Food Production*. New York: CRC Press, 2004.

Mohd Daud Bakar. –The Discernment of *Maşlahah* in Islamic Legal Theory”, Dalam *Monograf Syariah*, v 4: 102, 1996.

Nik Mustapha Hj. Nik Hassan. –An Islamic Approach to Quality and Productivity”. Dalam *Quality Management: Islamic Perspective*. Ed. AbulhasanM.Sadeq & A.Khaliq Ahmad. Kuala Lumpur: Leeds Publications, 1996.

Raja Nerina Raja Yusof. *Halal Foods in the Global Retail Industry*. Serdang: Universiti Putra Malaysia Press, 2013.

Shaikh Mohd Saifuddeen Shaikh Mohd Salleh, Azrina Sobian. *Food Security In Light Of Technological Progress*. Kuala Lumpur: Penerbit IKIM, 2016

Soon Jan Mei, et all. *Implementation of HACCP Plan for Small Scale Production of Kelantan"s Traditional Dishes*. Kota Bharu: Universiti Malaysia Kelantan, 2014.

Syed Azauddin Syed Bahaldin. *Alternative Quality Management Standards : Islamic Perspectives*. Kuala Lumpur: Utusan Publications & Distributors, 2005.

Teresa Gomes Dcruze. *Human Resource Management*. New Delhi: Dominant Publishers & Distributors Pvt Ltd, 2012

World Halal Forum. *Global Food Security: The Halal Perspective*. Kuala Lumpur, 2014.

Yumi Zuhanis Has-Yun Hashim. *Halal All That You Need To Know*. Kuala Lumpur: ITBM Sdn Bhd, 2013

Telekom Malaysia Berhad. *Halal Pages 2013*. Seri Kembangan: TM Info-Media Sdn Bhd. 2014

### **Jurnal dan Makalah Bahasa Melayu dan Bahasa Inggeris**

Ahmad Al'Asy dan Sami Hakim, –Analisis Kesan Kejutan Elektrik Pada Kadar Pendarahan Ayam Yang Disembelih”, *Jurnal Penyelidikan Islam*. Bil 11, 1998

Ahmad Che' Yaacob. –Penulisan Fuqaha Mengenai Hisbah dan Peranannya di Dalam Merealisasikan Hukum Fiqh”, *Jurnal Syariah*, Jilid 7, Bil 2, Julai 1999.

Ahamad Faizal Ismail. –Perbandingan antara Hisbah dan Majlis Penasihat Syariah Sistem Perbankan Islam”, *Jurnal Islam*, Keluaran Khas Disember 2011.

Ahmad Hidayat Buang, Zulzaidi Mahmood. –Hsu dan Cabaran Badan Pensijilan Halal di Malaysia”, *Jurnal Syariah*, 20/3 (2012):271-288

Asmak Ab. Rahman. –Sekuriti Makanan Dāri Perspektif Syariah”, *Jurnal Syariah* 17:2, hlm 299-326,2009.

Azila Ahmad Sharkawi. –Akad-Akad Muamalah Dalam Fiqh: Satu Analisis”, *Jurnal Syariah*, Jilid 6, Jan 1998

Azrin binti Ibrahim. –Hisbah dalam Pengurusan Islam: Falsafah dan Etika Pelaksanaan”, *Jurnal Muamalat*. Bil 6. 2013/1434

Cawangan Syariah JAKIM. –Mewarna Rambut Menurut Pandangan Islam”, *Jurnal Penyelidikan Islam*. Bil 15, 2002

Che' Alias Che Ismail. –Penggunaan Renet dalam Proses Pembuatan Keju”, *Jurnal Penyelidikan Islam*. Bil 11, 1998.

Fatimah Bt Saad. –Penyembelihan Ayam Dengan Menggunakan Mesin”, *Jurnal Penyelidikan Islam*. Bil 11. 1998.

Hayati @Habibah Abdul Talib dan KhairulAnuar Mohd Ali. –An Overview of Malaysian Food Industry : The Opportunity and Quality Aspects”, *Pakistan Journal Of Nutrition* 8:5. 507-517, 2009.

Hayati@Habibah Abdul Talib & Khairul Anuar Mohd Ali. –Aspek Kualiti, Keselamatan dan Kesihatan di Kalangan PKS Makanan: Satu Sorotan Kajian”, *Jurnal Teknologi*, 49(E) Dis. 2008:65-67

- Jafri Abdullah. –Malaysia Hub Pengeluaran Produk Halal: Potensi dan Cabaran”, *Jurnal Halal*, 2006.
- Joni Tamkin Borhan. –Bank Islam Malaysia Berhad: Some Issues, Problems and Its Prospects in the Future”, *Jurnal Syariah*, Jilid 7, Bil 2, Julai 1999.
- \_\_\_\_\_. –Metodologi Ekonomi Islam: Suatu Analisis Perbandingan”, *Jurnal Usuluddin*, Bil 15, Julai 2002
- \_\_\_\_\_. –The Tawhidic Paradigm in Islamic Banking”, *Jurnal Usuluddin*, Bil 11, Julai 2000.
- \_\_\_\_\_, Muhammad Ridhwan Bin Ab. Aziz. –Agriculture And Agribusiness From The Perspective Of Al-Qur’an And Al-Sunnah”, *Jurnal Usuluddin*.
- \_\_\_\_\_. –Pemikiran Pembangunan Ekonomi Berteraskan Islam”, *Jurnal Usuluddin*, Bil 27 Jan-Jun 2008.
- Kamarulzaman Mustappa. –Analisis Hukum: Satu Sorotan Status Kopi Luwak (Musang)”, *Jurnal Penyelidikan Islam*. Bil. 25. 2012
- Majdah Zawawi. –Pengklonan Manusia dari Sudut Syara”, *Jurnal Penyelidikan Islam*. Bil 15, 2002.
- Mohammad Nasran bin Mohamad, Norhalina binti Othman. ”Audit Pengesahan Halal: Kajian di Jabatan Kemajuan Islam”, *Jurnal Penyelidikan Islam*, Bil 22 2009M/1430H
- Mohammad Taqiuddin Mohamad. –Potensi Perbankan Islam Sebagai Medium Baru Perkembangan Dakwah di Malaysia”, *Jurnal Usuluddin* (Januari-Jun 2012), 35:117-142
- Mohd Istajib Mokhtar, Raihanah Abdullah. –Undang-Undang Air Islam: Analisis Komparatif Terhadap Aspek Kualiti Air”, *Jurnal Syariah*, Mei-Ogos 2012.
- Mohd Zamerey bin Abdul Razak & Nurmaezah binti Omar. –Audit Syariah Dalam Institusi Kewangan Islam Di Malaysia”, *Jurnal Muamalat*, Bil 1/2008
- Muhammad Aizat B. Md Nasir, Noor Al-Huda Bt Abdul Karim. –Kajian Prestasi Perniagaan Usahawan Islam dalam Pengeluaran Produk Halal di Kluang, Johor Malaysia”, *The Asean Journal of Knowledge Contribution*. No 2 Februari 2015
- Nor Naemah Abd Rahman. –Fatwa dan Realitinya Pada Zaman Rasulullah”, *Jurnal Syariah*, Jilid 9, Januari 2001.
- Norzuraida Hasan dan Asmak Ab Rahman, –Pengalaman Program Bantuan Makanan di Malaysia”, *Jurnal Syariah* 20 (Jan-April 2012), 48.
- Syahnaz binti Sulaiman. ”Konsep Pinjaman Menurut Perspektif Islam”, *Jurnal Penyelidikan Islam*, Bil 22 2009/1430H

Wan Salim Wan Mohd Noor. –Fasawur Pengurusan Islam”. *Utusan Melayu (Malaysia) Berhad, Institut Kajian Strategi dan Antarabangsa & Journal Foreign Affair (Eds.)*, Pemikir: Membangun Minda Berwawasan. Kuala Lumpur: Utusan Melayu (Malaysia) Berhad, 2001.

Zawanah binti Muhammad, et al., –Halal: Antara Tuntutan Agama dan Strategi Ekonomi”, *Jurnal Penyelidikan Islam*, 21, 2008

### **Kertas Kerja dan Bahan Tidak Terbit Bahasa Melayu**

Hasan Ahmad et al.—Halal Studies in Universities : A Way Forward To Manage Halal Business.” Kertas kerja yang dibentangkan di International Journal of Arts and Sciences Conference (IJAS2011) di Austria.

Lokman Ab Rahman. *Penilaian Pengesahan Halal Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (JAKIM)*, Tesis PhD, Jabatan Fiqh dan Uşul, Akademi Pengajian Islam Universiti Malaya, 2010.

Hayati @ Habibah Abdul Talib, KhairulAnuarMohd Ali danFazli Idris. –A Review of Relationship Between Quality Management and Organizational Performance: A study of Food Processing SMEs” Kertas kerja dibentangkan di Computer Science and Information Technology, 2009

### **Laman Web**

–Lebih 1,000 Aduan Sampah diterima”, dicapai melalui <http://bm.selangorku.com/62456/mb-lebih-1000-aduan-sampah-diterima-masalah-diselesaikan-segera/>

–Your Ulitimate Guide to the World of Halal Food”, diakses dari <http://www.ehalal.org/index.html>, pada 4 Jun 2010.

–Sijil Halal JAIS Naik 4 Kali ganda”, dicapai <http://bm.selangorku.com/24077>

–Ambil Tindakan Tegas”, dicapai melalui <http://bm.selangorku.com/64975/mpk-ambil-tindakan-tegas-premis-haram-tak-patuh-undang-undang/>

–Permohonan Pensijilan Halal”, <https://apps.halal.gov.my/myehalal/pemohon/index.php>

–Permohonan Sijil Halal Meningkatkan 500 peratus”, <http://bm.selangorku.com/78478/>

–Permohonan Sijil Halal Meningkatkan”, *Utusan Malaysia*, 13 Januari 2012, hal. 2

–Produk Rentasi Sempadan Agama dan Negara”, <http://bm.selangorku.com/78795/potensi-produk-halal-rentasi-sempadan-agama-dan-negara/>

Selangorku, –Hab Halal Selangor Catat Pelaburan RM3B”, dicapai pada 23 Novermber 2015, melalui <http://bm.selangorku.com/82677/hab-halal-selangor-catat-pelaburan-rm3-bilion-6000-peluang-pekerjaan/>

Selangorku, –*HIS Pacu Industri Halal*”, diakses pada 21 Oktober 2015, melalui <http://bm.selangorku.com/57136/kdeb-wujud-halal-international-selangor-pacu-industri-halal/>

Selangorku, –*Pelan Pertanian Tingkat Hasil Bantu Petani*”, dicapai pada 3 Mac 2016, melalui <http://bm.selangorku.com/84323/pelan-induk-pertanian-tingkat-hasil-bantu-petani/>

Zamanhuri Umordin, –*Elemen-elemen perlu bagi dasar keselamatan makanan*”, <http://fsq.moh.gov.my/v3/majlis-keselamatan-makanan-dan-pemakanan-kebangsaanitem/257-elemen-elemen-perlu-bagi-dasar-keselamatan-makanan-dan-kesimpulan?tmpl=component&print=1>. (Dilayari pada 17 April 2012).

### **Standard, Garis Panduan, Dokumen, Laporan Kerajaan**

Jabatan Agama Islam Wilayah Persekutuan. *Penyembelihan Binatang Menurut Islam*. Kuala Lumpur: Jabatan Agama Islam Wilayah Persekutuan, 2009

Jabatan Kemajuan Islam Malaysia. *Himpunan Keputusan Muzakarah Jawatankuasa Fatwa Majlis Kebangsaan Bagi Hal Ehwal Ugama Islam Malaysia Mengenai Isu-Isu Sains & Perubatan Huraian dan Penjelasan*. Putrajaya: Jabatan Kemajuan Islam Malaysia, 2014.

\_\_\_\_\_. *Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia*. Putrajaya: Jabatan Kemajuan Islam Malaysia, 2005.

\_\_\_\_\_. *Glosari Muamalat*. Putrajaya: Jabatan Kemajuan Islam Malaysia, 2012

\_\_\_\_\_. *Halal Directory Malaysia 2004-2006*. Jabatan Kemajuan Islam Malaysia, 2007.

\_\_\_\_\_. *Laporan Tahunan 2007*. Kuala Lumpur: Jabatan Kemajuan Islam Malaysia, 2008.

\_\_\_\_\_. *Modul Pengurusan Halal*. Putrajaya: Jabatan Kemajuan Islam Malaysia, 2013.

\_\_\_\_\_. *Handbook of Halal Food Additive*. Cyberjaya: Jabatan Kemajuan Islam Malaysia, 2006.

Kementerian Kesihatan Malaysia. *Amalan Kebersihan Yang Baik Untuk Industri Kecil Makanan*. Kementerian Kesihatan Malaysia, 2002

\_\_\_\_\_. *Garis Panduan Umum untuk Pengendali Makanan*. Putrajaya: Unit Keselamatan dan Kualiti Makanan, Kementerian Kesihatan Malaysia, t.t.

\_\_\_\_\_. *Garis Panduan Skim Pensijilan Makanan Selamat Tanggungjawab Industri (MeSTI)*. Putrajaya: Kementerian Kesihatan Malaysia, 2012.

- \_\_\_\_\_. *Garis Panduan Amalan Pengilangan Yang Baik*. Putrajaya: Kementerian Kesihatan Malaysia, t.t.
- \_\_\_\_\_. *Guidelines on Good Hygiene Practices for Small and Medium Scale Food Industries Towards HACCP*. Putrajaya: Kementerian Kesihatan Malaysia, 2002.
- \_\_\_\_\_. *Manual Prosedur Kerja Pengiktirafan Bersih, Selamat dan Sihat (BeSS) Bagi Pengusaha Premis Makanan*. Putrajaya: Kementerian Kesihatan Malaysia, 2012.
- Kementerian Pengajian Tinggi Malaysia. *Asas Pembudayaan Keusahawanan*. Sintok: UUM Press, 2015
- Kementerian Perdagangan Antarabangsa dan Industri. *Pelan Induk Perindustrian Ketiga (IMP-3) 2006-2020*. Kuala Lumpur: Kementerian Perdagangan Antarabangsa dan Industri, 2006.
- Kementerian Perdagangan Dalam Negeri, Koperasi dan Kepenggunaan. *Etika Perniagaan Malaysia (EPM)*. Putrajaya: Kementerian Perdagangan Dalam Negeri, Koperasi dan Kepenggunaan, 2015.
- Jabatan Standard Malaysia. *Malaysian Standard MS1514:2001 General Principles of Food Hygiene*. Putrajaya: Jabatan Standard Malaysia, 2001.
- \_\_\_\_\_. *Malaysian Standard MS 1500:2004 (Makanan Halal: Pengeluaran, Penyediaan, Pengendalian dan Penyimpanan – Garis Panduan Umum Semakan Pertama)*. Putrajaya: Jabatan Standard Malaysia, 2004.
- \_\_\_\_\_. *Malaysian Standard MS 1500:2009 (Makanan Halal: Pengeluaran, Penyediaan, Pengendalian dan Penyimpanan – Garis Panduan Umum Semakan Pertama)*. Putrajaya: Jabatan Standard Malaysia, 2009.
- \_\_\_\_\_. *Malaysian Standard MS 1480:2007 Food Safety According to Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) System (First Revision)*. Putrajaya: Jabatan Standard Malaysia, 2004.
- \_\_\_\_\_. *Malaysian Standard MS 1514:2009 Good Manufacturing Practice For Food (First Revision)*. Cyberjaya: Jabatan Standard Malaysia, 2009.
- \_\_\_\_\_. *Malaysian Standard MS 2400-1:2010 (P) Halālan Toyyiban Assurance Pipeline – Part 1: Management System Requirement for Transportation of Goods and/or Cargo Chain Services*. Cyberjaya: Jabatan Standard Malaysia, 2010.
- \_\_\_\_\_. *Malaysian Standard MS 2400-2:2010 (P) Halālan Toyyiban Assurance Pipeline – Part 1: Management System Requirements for Warehousing and Related Activities*. Cyberjaya: Jabatan Standard Malaysia, 2010.

\_\_\_\_\_. *MS 2400-3:2010 (P) Halālan Toyyiban Assurance Pipeline – Part 3: Management System Requirements for Retailing*. Cyberjaya: Jabatan Standard Malaysia, 2010.

\_\_\_\_\_. *MS1900:2014 Shariah-Based Quality Management Systems – Requirements With Guidance*, 2014.

\_\_\_\_\_. *MS2200: 2008 Islamic Consumer Goods-Part 1: Cosmetic And Personal Care-General Guidelines*. Putrajaya: Jabatan Standard Malaysia, 2008.

Majlis Pembangunan PKS Kebangsaan. *Laporan Pembangunan PKS Kebangsaan, Laporan Tahunan PKS 2012/2013*. Bank Negara Malaysia, 2014

## **SURAT KHABAR**

*Berita Harian*, Mac 7, 2016, –“Figa Prinsip Penentu Makan Bersih dan Berzat”

\_\_\_\_\_, Mei 7, 2016, –“Utama Kebersihan dari Keracunan Makanan”

\_\_\_\_\_, Mac 7, 2015, –“Ambank Bantu PKS”

\_\_\_\_\_, Oktober 29, 2014, –“Pemeriksaan dan Perlaksanaan Agenda Bumiputera GLC”

\_\_\_\_\_, Oktober 2, 2013, –“Pencapaian HDC Perlu Diperbaiki”

\_\_\_\_\_, Mei 9 2010, –“Malaysia Terajui Ekosistem Halal”

\_\_\_\_\_, Januari 22, 2012, –“Restoren Gagal Pamer Sijil Halal”

\_\_\_\_\_, Januari 27, 2012, –“Logo Halal Palsu Berleluasa”

\_\_\_\_\_, 7 Mei 2008 –“Penerapan Halal Malaysia Akan Menjadi Standard Global”

*Utusan Malaysia*, Januari 13, 2012, Satu Logo Halal Hapus Keraguan”

\_\_\_\_\_, Januari 13, 2012 –“APD 2011 untuk Masalah Umat”

\_\_\_\_\_, Mac 8, 2012, –“JAKIM Jalankan Penguatkuasaan Bersama Dalam Penggunaan Logo Halal”

\_\_\_\_\_, Mac 18, 2005, ”Akta Halal diperlukan”

*Sinar Harian*, Oktober 1, 2013, –“Figa Maut Keracunan Makan Kenduri”

*Majalah OIC Today Gateway to Islamic Economy*, 2015. –“Halal Malaysia Industry Outlook”,

*Buletin Halal JAKIM*, Bil. 6, Dis 2000, –Kenapa Sijil Halal Diperlukan?”

*Muslim World Biz*, OIC International Business Centre Sdn Bhd, –Halal Economy: A Profitable Convergence”,

*Kosmo*, April 5, 2006, ”Keperluan Penguatkuasaan Halal”

*Bernama*, Oktober 21, 2013, –9777 Kes Keracunan Makanan dilaporkan antara Jan-September 2013”

*The Star*, Jun 7, 2016 –Dirty but Not Deterrent”,

*Selangor Kini*, 18-25, Mac 2014. –Pelaburan Meningkatkan Bukti Ekonomi Selangor Kukuh”.

*Selangor Kini*, Mac 18-25, 2016 –Sumbangan KDNK Selangor 2014”,

Mohamad Khan. –Franformasi Industri Halal”, *Dewan Ekonomi*, Oktober 2011

*Agromedia*, Rozhan Abu Dardak. Bil 40 1/2013 –Industri Pertanian Bernilai Tinggi Sumber Baru Pendapatan Negara.”

## **BAHAN TIDAK DITERBITKAN**

Dzulkifli Mat Hashim. *Pengurusan Sistem Kualiti*. Kertas Kerja Program Eksekutif Produk Halal. MISDC Melaka, 14 Disember 2006.

Abdul Nasir Abdul Rani. –Konsep dan Aplikasi Kos Sebenar dalam Institusi Kewangan Islam”. Dalam Muzakarah Cendekiawan Syariah Nusantara ke-7: Ujrah : Isu-Isu dan Aplikasi dalam Kewangan Islam, pada 20-30 Mei 2013.

Asyraf Wajdi Dusuki et al. –Riba dalam Insuran Konvensional: Sejauhmana Konsep Takaful Berperanan Menanganinya”, Kertas Kerja dalam Seminar Kewangan Islam, Jabatan Agama Islam Wilayah Persekutuan, pada 19 September 2012.

Hashim Hj Yahya. –Sekuriti-Sekuriti Yang Diluluskan Syariah Kriteria dan Pendekatan”. Dalam Persidangan Tahunan Pegawai Syariah kali ke-4, pada 25hb Ogos 2002.

Nik Mustapha bin Hj Nik Hassan. –Falsafah Pembangunan Negara Mengikut Kacamata Islam”. Dalam *Prosiding Multaqa Sultan Sharafuddin Idris Shah Alhaj Seminar Selangor 2005: Model Sebuah Ekonomi Maju*. Shah Alam: Jabatan Mufti Selangor, 2005.

Mohd Rosli Abdul Azizi. –Suasana Ekonomi Semasa: Hala Tuju Sektor Pertanian Komersial Malaysia”. Kertas kerja dibentangkan di Seminar Pembangunan Usahawan Wanita dalam Industri Berasaskan Pertanian, Bank Pertanian Malaysia di Kuala Lumpur, 1998.

Mohd Yusrin Mohamed Yusof. *Memperkasa Ekonomi Ummah Melalui Pemantapan Jaringan Tempatan dan Penerokaan Berkesan Dalam pasaran Global: Persiapan*

*Mendepani Cabaran Baru Ekonomi Dunia*. Ucapan Persidangan Kongress Ekonomi Islam ke-3 pada 12-15 Januari 2010.

Yaakob Che Man. –Analysis Of Consumer Products For Halal Authentication”. Kertas Kerja dalam International Halal Certification Dialogue, Jabatan Kemajuan Islam Malaysia, 28 Oktober 2008.

Zainal Abidin Abdul Kadir. –Makanan Halal dan Cara Mendapatkan Pengesahan”. Kertas kerja dibentangkan di Seminar Makanan dan Barang Gunaan Orang Islam Peringkat Kebangsaan di Kuala Lumpur, 1992.

Nik Mohd Zaim Ab. Rahim dan Munirah Abd Razak. –Pemakanan Menurut al-Quran dan Sains”. Dalam *Islam dan Pembangunan Masyarakat*, ed. Hussain Othman, Prosiding Seminar Kebangsaan Islam Hadhari dan Pembangunan Masyarakat hlm 189-206. Batu Pahat, Johor: Penerbit Universiti Tun Hussein Onn Malaysia, 2007.

MAMPU. *Inisiatif dan Impak Pelaksanaan Fokus Group Pengurusan Pensijilan Halal*. 2012.

Lokman Ab Rahman. *Pematuhan Syariah bagi Operasi Syarikat dalam Industri Halal*. Kertas Pembentangan Muzakarah Penasihat Syariah kali ke-10. Lanai Kijang Bank Negara, 19 Jun 2014.

Nik Mustapha Hj Nik Hassan. –Peranan Majlis Agama Islam Negeri Membangun Ekonomi Ummah.” Dalam *Majlis Agama Islam Pemacu Transformasi Ummah*. Kertas Prosiding Kongres Majlis Agama Islam Negeri Seluruh Malaysia, Jabatan Kemajuan Islam Malaysia, 26-27 September 2011.

Zulkifli Hasan. –Peranan Kewangan Islam dalam Pembangunan Industri Halal di Malaysia”, Kertas Ulasan Pembentangan dalam Muzakarah Penasihat Syariah, Jabatan Kemajuan Islam Malaysia, Bank Negara, 19 Jun 2014..

Hayati @ Habibah Abdul Talib, Khairul Anuar Mohd Ali dan Khairur Rijal Jamaludin 2008. –Quality Assurance in Halal Food Manufacturing in Malaysia: A Preliminary Study” Kertas kerja dibentangkan di International Conference on Mechanical & Manufacturing Engineering (ICME2008) di Johor Bharu, Johor, 2008.

Sazelin Binti Arif. –Konsep Halalan tayyiban Dari Perspektif *Maqasid Al-Shariah* dan Aplikasinya dalam Prosedur Penentuan Makanan Halal di Malaysia.” Tesis Phd, Akademi Pengajian Islam Universiti Malaya, 2012.

Zulkifli Dahalan. –Kecenderungan Umat Islam terhadap Konsep Pemakanan Halal: Kajian di UITM Pulau Pinang”. Kertas kerja dibentangkan di ECER Regional Conference, UiTM Kelantan, 2008.

Zulkifli Hassan. –Undang-Undang Produk Halal di Malaysia: Isu Penguatkuasaan dan Pendakwaan”. Kertas kerja dalam Konvensyen Undang-Undang: Isu Penguatkuasaan dan Pendakwaan, Fakulti Syariah dan Undang-Undang, Universiti Sains Islam Malaysia (USIM), 11-12 Ogos 2007.

Zulkifli Mat Hashim. –Application of Halal Concept”. Kertas Kerja dalam Halal Awareness Seminar, 16 Disember 2008.

Shafiza Shaari. –Standard Pensijilan Halal Malaysia MS1900:2005: Analisis Dari Perspektif Prinsip Pembangunan Berteraskan Islam”. Disertasi yang diserahkan kepada Universiti Sains Malaysia, 2010.

Mohd Khan Ayob. *Memahami GMP/GHP dan Potensi Integrasi pensijilan HALAL-HACCP*. Bangi: Fakulti Sains dan Teknologi UKM, 2006.

Mariam Abdul Latif. –Requirement for the Development of Halal Food Quality Management System in Malaysia”. Tesis diserahkan kepada Universiti Putra Malaysia, 2004

Ricca Rahman Nasaruddin et al. –The importance of Standardized Islamic Manufacturing (IMP) for Food and Pharmaceutical Productions”. Kertas kerja dibentangkan di 2nd International Conference on Professional Ethics and Education in Engineering 2011 (ICEPEE‘11) di Kuala Lumpur.

Manning, L and Baines, R.N. –Effective Management of Food Safety and Quality”. Dalam *British Food Journal*. Vol 106 No 8. pp598-606. 2004.

Piawai Brunei Dārul Salam, Makanan Halal. Majlis Agama Islam Brunei Darusalam, Edisi Pertama, 2007.

Syahida Binti Abdullah. –Peranan Kewangan Islam Industri Halal”. Kertas Pembentangan, dalam Muzakarah Penasihat Syariah, Jabatan Kemajuan Islam Malaysia, Bank Negara, 19 Jun 2014.

Asyraff Wajdi Dusuki. Memperkasa Kewangan Islam”. e-Muamalat: Portal Rasmi Muamalat dan Kewangan Islam. 2010

Mustafa Abdul Rahman. *Prosedur Pensijilan Halal Malaysia*. Kertas Kerja Seminar Kebangsaan Produk Halal Makan & Barangan Gunaan Islam, USIM, 2006

Mohd Yusrin Mohamad Yusof. *Hab Halal: Kajian Terhadap Industri Makanan Halal di Malaysia*. Universiti Utara Malaysia. Tidak diterbitkan. 2010.

Mokhtar Abdullah. –Pengukuran Kualiti ke Arah Peningkatan Daya Saing”. Siri Syarahan Perdana Jawatan Profesor Universiti Kebangsaan Malaysia. Bangi: Penerbit Universiti Kebangsaan Malaysia, 1996.

## **UNDANG-UNDANG**

Undang-Undang Malaysia (1999) Akta 599, Akta Perlindungan Pengguna

Undang-Undang Malaysia, Akta Kesalahan Jenayah Syariah (Wilayah-Wilayah Persekutuan) 1997, Bahagian V-Kesalahan Pelbagai, Seksyen 42.

Section 417 Penal Code (Kanun Keseksaan)

Seksyen 10, Akta Perlindungan Pengguna.

Seksyen 25, Akta Perlindungan Pengguna.

Seksyen 8, Akta Perlindungan Pengguna.

Seksyen 13 (1), Akta Makanan 1983.

Seksyen 13 (2), Akta Makanan 1983

Seksyen 16, Akta Makanan 1983.

Negeri Johor, Enakmen 4 Tahun 1997, Enakmen Kesalahan Jenayah Syariah 1997, Seksyen 42 Penyalahgunaan Tanda Halal.

Negeri Pulau Pinang, Enakmen 3 Tahun 1996, Enakmen Kesalahan Jenayah Syariah (Negeri Pulau Pinang) 1996 Seksyen 42 Penyalahgunaan Tanda Halal.

Negeri Sabah, Enakmen 3 Tahun 1995, Enakmen Kesalahan Jenayah Syariah 1995 Seksyen 60, Salahguna Tanda Halal.

Negeri Sabah, Enakmen 3 Tahun 1995, Enakmen Kesalahan Jenayah Syariah 1995 Seksyen 59, Makanan yang diharamkan.

Negeri Selangor, Enakmen 9 Tahun 1995, Enakmen Jenayah Syariah (Selangor) 1995, Seksyen 38 Penyalahgunaan Tanda Halal.

Negeri Terengganu, Enakmen 7 Tahun 2001, Enakmen Kesalahan Jenayah Syariah (Takzir) (Terengganu) 2001 Seksyen 49 Penyalahgunaan Tanda Halal.  
Section 415 Penal Code (Kanun Keseksaan)

### **Temubual**

Mohd Faizal Abd Razak, Setiausaha Agong Persatuan Eksekutif Halal Malaysia. Temu bual pada 21 Mei 2016

Fakaruddin Masod, Ketua Penolong Pengarah, Bahagian Hab Halal, Jabatan Kemajuan Islam Malaysia, Putrajaya. Temu bual pada 2 Oktober 2014.

En Azizan Ahmad, Pegawai Pendidikan, Persatuan Pengguna Pulau Pinang. Temu bual bersama beliau pada 11 Jun 2015.

Hazman Shaharuddin, Eksekutif Pemasaran Pertubuhan Peladang Kebangsaan (NAFAS). Temu bual pada 2 September 2015

Mohd Nizam Masyar, CEO Majlis Tindakan Ekonomi Melayu (MTEM). Temu bual pada 2 Jun 2015.

Mohammad Wafi, Pegawai Travel & Tours Department, Darussalam Holding Sendirian Berhad, Brunei. Temu bual pada 12 Februari 2015.

Mohd Azhar Abdullah, Pegawai Jabatan Kesihatan Selangor. Temu bual pada 12 Januari 2014.

Mohd Azmi Abd Hamid, Presiden Majlis Perundingan Islam Malaysia (MAPIM). Temu bual pada 1 Ogos 2015.

Mohd. Fauzi Zakaria, Pengerusi Persatuan Ulama' Malaysia Cawangan Wilayah Persekutuan. Temu bual pada 12 Mac 2016

Idiris Ibrahim, Guru Jabatan Agama Islam Wilayah Persekutuan. Temu bual pada 12 Januari 2013.

Haji Mahmud Haji Mohamed, Managing Director, Darussalam Holding Sdn Bhd Brunei. Temu bual pada 12 Februari 2015.

Prof Dr Ramli bin Abdullah, Pengarah Institut Halal Research Universiti Malaya. Temu bual pada 21 Jan 2015

Prof Madya Dr Zaki Abd Latif, Pengarah Institut Kajian Zakat Malaysia. Temu bual pada 2 Julai 2014

Prof Madya Dr Khairil Wahidin Awang, Pensyarah Fakulti Ekonomi & Pengurusan UPM. Temu bual pada 2 Jan 2015

Prof Madya Dzulkifly Mat Hashim, Ketua Laboratori Perkhidmatan Halal, IPPH UPM. Temu bual pada 2 Januari 2015.

Prof Dr Kamaruzzaman Yusoff, Pengarah Fakulti Tamadun Islam UTM. Temu bual pada 2 Julai 2014

Zainal Abidin Jaafar, CEO Majlis Agama Islam Wilayah Persekutuan dan mantan Pengarah Hab Halal JAKIM. Temu bual pada 5 Mei 2014

Mohd Amri Abdullah, Penolong Pengarah Kanan, JAKIM Bahagian Hab Halal, Putrajaya, Temu bual pada 2 April 2014

Abdul Ghafar Surip, Ketua Penolong Pengarah JAWI. Temu bual pada 13 Ogos 2016.

Nasir Sulaiman, Pen Pengarah Bahagian Hab Halal JAKIM, Cyberjaya. Temu bual pada 23 Jun 2014

Faizul Hardi, Eksekutif Halal Syarikat Berahim Caterers Sdn Bhd. Temubual pada 1 Ogos 2015

Solehin Masron, Penolong Pengarah JAIS. Temu bual pada 2 Januari 2016.

Zulkafli Daud, Presiden Persatuan Pelancongan Islam Malaysia, Kajang Selangor. Temu bual pada 2 Jun 2015.

Mohd Khalis Aroff, Penolong Pengarah Kanan, Bahagian Pemantauan dan Penguatkuasaan, Bah Hab Halal JAKIM, Putrajaya. Temu bual pada 2 Julai 2015.

Nur Wahid, Kepala Bidang Administrasi Sertifikasi Halal, Majelis Ulama Indonesia. Temu bual pada 12 Disember 2014.

Oknha Datuk Othman Hassan, Minister Attached to Prime Minister, Cambodia. Temu bual pada 12 Mac 2015

Lokman Ab. Rahman, Presiden Persatuan Profession Eksekutif Halal, Bangi Selangor. Temu bual pada 1 Mac 2015.

University of Malaya